Amerikanische

Reichthums-Quelle.

201

erprobte und bisher geheimgehaltene

Mittel und Recepte.

3te vermehrte Auflage.

Leipzig, 1851.

Magazin für Literatur.

Erste Abtheilung.

Getränke.

I. Kalte Getränke.

A. Liqueure ꝛc.

§. 1.

Alle ätherischen Oele, welche in den nachstehenden Recepten vorkommen, werden, ehe man sie mit dem fuselfreien Spiritus (besser Weingeist) oder Branntwein vermischt, in so viel klarer englischer Magnesia aufgesaugt und mit derselben etwas verrieben, daß die Masse nur noch ein trocknes Pulver bleibt, worauf man solches in den bereit stehenden Spiritus schüttet, sodann das Zuckerwasser beimischt und endlich nach Belieben die entsprechende Farbe darunter rührt.

Hierauf geschieht die Filtration wie folgt:

In einer Schüssel mit reinem Wasser weicht man einen ziemlich großen Bogen weißes Druckpapier voll-

kommen ein, drückt sodann das Wasser wieder aus demselben, und zerreißt nun das Papier in lauter kleine Stückchen, thut diese in die vorige zusammengeschüttete Flüssigkeit und rührt in derselben mittelst eines kleinen Besens das Ganze zu einem dünnen Brei, welchen man hierauf genau in die Mitte eines, von ordinairem Flanell gefertigten, und mit vier am oberen Rande (zum Aufhängen über zwei Stäbe) gleichweit von einander abstehenden und festangenähten Henkeln (von starkem Bande) versehenen Filtrirsack schüttet, unter welchen sich ein reines Gefäß (z. B. ein Eimer) zum Auffangen der sogleich durchlaufenden Flüssigkeit steht; sobald letztere aber hell und blank kömmt, wird sie sogleich mittelst eines Trichters in dazu bestimmte Glasflaschen aufgefangen, dieselben sodann mit neuen, vorher in Liqueursorte eingetauchten Pfropfen verschlossen, und bis zum Gebrauch im Keller gelagert.

Die aus dem Filtrirsacke herausströmende trübe Masse, wird zum Zweiten- und nach Erfordern auch wohl zum Drittenmale durch den Filtrirsack geschüttet, (aber stets in die Mitte desselben) bis die Flüssigkeit hell und blank durchläuft, und in die stets bereitstehenden Glasflaschen wie vorhin aufgefangen werden kann.

§. 2.

Menge des Zuckers, des Wassers und des Weingeistes (gereinigten Spiritus oder Kornbranntweins), welche zu jeder Sorte der folgenden Recepte, so man entweder als Liqueur oder Branntwein anfertigen will, genommen werden muß.

1) Zur feinsten Sorte der Liqueure, als: Huiles, Crêmes ꝛc. nimmt man:

5 Quart Weingeist (der 35 Grad nach Cardier oder 80 Grad nach Tralles stark ist),
8 Pfund Melis in
4 Quart Fluß- oder Regenwasser aufgelöst.

2) Zu den mittelfeinen Liqueurs nimmt man:

5 Quart Weingeist und
6 Pfund ordinairen Melis in
4 Quart Fluß- oder Regenwasser aufgelöst.

3) Zu den ordinairen Liqueurs nimmt man:

5 Quart Weingeist und
4 Pfund Melis in
4 Quart Fluß- oder Regenwasser aufgelöst.

4) Zu Doppel-Branntwein nimmt man:

5 Quart Weingeist (oder Spiritus),

2 Pfund Melis in
4 Quart Fluß- oder Regenwasser aufgelöst.

5) Zu einfachen Branntwein nimmt man:
5 Quart Spiritus und
1 Pfund Melis in
4 Quart Wasser aufgelöst.

6) Zu ordinairen Branntwein nimmt man blos:
5 Quart (Preuß.) Spiritus und
4 Quart Wasser, aber gar keinen Zucker dazu.

Anmerkung.

Der zu benutzende Spiritus oder Weingeist soll — wie schon bemerkt — nicht nur fuselfrei, sondern er muß auch die Stärke von 35 Grad nach Cardier oder 80 Grad nach Tralles haben, und Regen-, Fluß- oder Schneewasser soll genommen werden.

---

§. 3.

Wünscht man gereinigten Korn- oder Kartoffelbranntwein anstatt des Weingeistes anzuwenden, so nimmt man blos so viel Wasser als nöthig ist, den Zucker (Melis) auflösen zu können, dazu, und ergänzt das nach obigen Quantitäten zu wenig genommene Wasser mit soviel Korn- oder Kartoffelbranntwein als

hinlänglich ist, die Höhe der Stärke zu erzielen; z. B. man nimmt zu

4 Pfund Melis in

1/2 Quart Wasser aufgelöst, noch

1/2 = Weingeist (oder Spiritus), in welchem das in Magnesia aufgesaugte ꝛc. Oel gethan wird und

8 Quart gereinigten oder fuselfreien Korn= oder Kartoffelbranntwein, so erhält man ebenfalls

9 Quart Flüssigkeit, wie vorhin.

---

§. 4.

Die Recepte.

1) Citronen (Citronelle).

3/4 Loth Cedraöl.

(Wird gelb gefärbt.)

2) Vanille.

1/4 Loth Vanillen=Essenz und

6 Tropfen Rosenöl.

(Wird roth gefärbt.)

3) Nelken.

20 Tropfen Nelkenöl.

4) Noyaux Martinique.

1/4 Loth Essenz des Noyaux.

5) Rosenliqueur.

18 Tropfen Rosenöl.

(Wird rosenfarbig gefärbt.)

6) Pfeffermünz.

$1/_4$ Loth Pfeffermünzöl.

(Wird grün gefärbt.)

7) Zimmtliqueur.

22 Tropfen Ceylon-Zimmtöl und

4 = Rosenöl.

(Wird braun gefärbt.)

8) Rosa bianca.

12 Tropfen Rosenöl und

3 = Nelkenöl.

(Wird rosa gefärbt.)

9) Carofolino.

$1/_3$ Loth Nelkenöl.

(Wird rosa gefärbt.)

10) Aqua vita di Rosa.

24 Tropfen Rosenöl und

6 = Nelkenöl.

(Wird rosa gefärbt.)

11) Aqua Diana.

12 Tropfen Rosenöl,

6 = Persikoöl und

6 = Neroliöl.

12) Mentha bianca.

$1/8$ Loth Pfeffermünzöl,
$1/16$ = Krausemünzöl und
4 Tropfen Nelkenöl.

13) Noyaux de Pfalzbourg.

$1/4$ Loth Essenz des Noyaux (d. h. Nuß-Essenz) und
6 Tropfen Neroliöl.
(Wird violett gefärbt.)

14) Orangen-Liqueur.

1 Loth Orangenöl und
5 Tropfen Neroliöl.
(Wird orangenfarbig gefärbt.)

15) Eaux de Noyaux.

$1/4$ Loth Essenz des Noyaux und
3 Tropfen Rosenöl.
(Wird blau gefärbt.)

16) Bouquet des Dames.

10 Tropfen Rosenöl,
6 = Nelkenöl,
6 = Zimmtöl und
3 = Macisöl.
(Wird rosa gefärbt.)

17) Huile de Venus.

1/8 Loth Nelkenöl und
1/8 = Zimmtöl.
(Wird roth gefärbt.)

18) Eau de belles femmes.

1/4 Loth Vanilleneſſenz,
6 Tropfen Roſenöl und
6 = Zimmtöl.
(Wird roſa gefärbt.)

19) Extrait d'Absynthe suisse (d. h. Schweizer=Bittern).

4 Quart franzöſiſchen Weingeiſt,
3/4 Loth Abſynthöl,
1/4 = Anisöl,
15 Tropfen Fenchelöl und nur
2 Quart Fluß= oder Regenwaſſer.
(Bekömmt Olivenfarbe.)

20) Baume humaine.

10 Tropfen Roſenöl,
6 = Zimmtöl,
4 = Muscatöl und
1/8 Loth Citronenöl.
(Wird violett gefärbt.)

21) Huile d'Ananas.

2 Pfund zerſtoßene Ananas werden wenigſtens 8 Tage lang im Weingeiſte ausziehen laſſen.

22) Coquette flatteuse.

12 Tropfen Zimmtöl,
$^1/_8$ Loth Vanilleneſſenz und
3 Tropfen Nelkenöl.

(Wird roth gefärbt.)

23) Crême du Portugall.

$^3/_4$ Loth Portugallöl.

(Wird leicht gelb gefärbt.)

24) Parfait Amour.

$^1/_4$ Loth Cedraöl,
$^1/_4$ = Muscatöl und
15 Tropfen Nelkenöl.

(Wird hochroth gefärbt.)

25) Moraschino di Zara (oder Kirſch-Maraskino).

20 Tropfen Perſikoöl,
8 = Roſenöl,
8 = Ceylon-Zimmtöl,
6 = Neroliöl und
1 Pfund Kirſchſaft.

26) Crême à la fleur d'Orange.

1 Pfund Orangenblüthenwaſſer.

(Bekömmt Orangenfarbe.)

27) Crême du vin de Champagne.
12 Loth Orangenblüthen-Wasser und
2 Bouteillen guten weißen Wein.

---

§. 5.

Folgenreihe der Arbeit.

1) Auflösung der erforderlichen Menge ordinairen weißen Zuckers in kaltem, höchstens lauwarmem Fluß-, Regen- oder Schneewasser.

2) Zubereitung zur Filtration.

3) Aufsaugung der ätherischen Oele in der klaren englischen Magnesia.

4) Vermischung der aufgesaugten Oele mit dem Weingeiste oder Spiritus.

5) Beimischung des Zuckerwassers zum Weingeiste oder Spiritus.

6) Auflösung der Filtrations-Zubereitung zur breiartigen Masse durch stetes Umrühren mittelst eines kleinen Besens.

7) Durchguß dieser breiartigen Masse in die Mitte des Filtrirsackes.

8) Untersetzung eines reinen Gefäßes zum Auffangen des Durchgusses.

9) Auffangen der Flüssigkeit vermittelst eines Trichters, in Glasflaschen, sobald die durchgegossene Masse hell und blank kömmt.

Wird die Liqueursorte gefärbt, so geschieht dieses sogleich nach der Zumischung des Zuckerwassers zum Spiritus.

---

§. 6.

Färbung der Liqueure, des Rum's und Essig's.

1. Rosa und roth

färbt man mit einer Mischung aus

3 Loth feinster gestoßener Cochenille nebst
$1/2$ = Cremor tartari in
$1/4$ Quart gereinigten Spiritus aufgelöst.

2. Braun

färbt man mit gebranntem Zucker, den man aus der Apotheke oder auch von einem Conditor erhalten kann.

3. Gelb

wird eine Sorte gefärbt, wenn man sie mit

$1/4$ Loth feinsten Saffran

vor der Filtration vermischt.

4. Cüraçao-Farbe

erhält man durch Vermischung gebrannten Zuckers mit etwas Cochenille und Saffran.

5. Blau

färbt man durch eine Mischung von

$1/2$ Quart Weingeiste und
4 Loth klaren Neublau's.

6. Grün

färbt man durch eine Mischung aus gleichviel gelb und blau.

7. Olivenfarbig.

färbt man aus gleichviel blau und braun.

8. Violette Farbe

erhält man aus

1 Loth gestoßener Cochenille und
1 = klaren Alaun.

Beides in $1/_8$ Quart Spiritus ausziehen lassen.

---

§. 7.

Feinsten Franzbranntwein zu bereiten.

In 6 Quart 51gradigen fuselfreien Weingeist (nach Tralles) tröpfle:

$1/_4$ Loth Essigäther,

färbe diese Mischung mit gebranntem Melis braun, und gieße noch

$1/_6$ Quart feinsten Jamaika-Rum

hinzu.

Nimmt man statt des Weingeistes alten Kornbranntwein von 51 Grad nach Tralles, so wird der Zweck noch besser erreicht. Es versteht sich, daß je länger dieses Produkt im Keller lagert, es desto vorzüglicher wird.

---

§. 8.

Cognac zu bereiten.

Man nehme

6 Quart fuselfreien Spiritus von 40 Grad nach Richter und mische ihn mit

½ Loth Essigäther,

worauf man das Ganze mit gebranntem Zucker braun färbt.

---

§. 9.

Rum zu fabriciren.

Man tröpfle in

8 Quart des feinsten gereinigten Weingeistes von 54 Grad Stärke nach Tralles,

1 Loth Essigäther (aus der Apotheke) und mische hierzu noch

16 Loth klaren Candis-Zucker und

4 Quart besten Jamaika-Rum.

Wird diese Mischung (je länger je besser) im Keller auf mit Blase verbundenen Flaschen lagern gelassen, so erhält man eine, dem ächten Jamaika-Rum im Geschmacke keinesweges nachstehende Sorte, welcher übrigens ebenfalls vor dem Lagern im Keller mit gebranntem Melis die Rumfarbe gegeben werden muß.

---

§. 10.

Arak zu bereiten.

Man vermischt

25 Quart 51gradigen fuselfreien Branntwein nach Tralles.

5 Quart Fluß- oder Regenwasser,

4 Loth Essigäther,

4 „ schwarzen peruvianischen Balsam,

$1/2$ „ Vanille,

$1/2$ Quentchen Neroliöl (in Magnesia),

8 Loth Schnitzel frisch gegerbten Sohlleders

werden 12 Stunden in der Blase gelinde digerirt, hierauf möglichst langsam 20 Quart Flüssigkeit übergezogen. Dieses Produkt kann nun noch mit Fluß-, Regen- oder Schneewasser bis zur erforderlichen Stärke verdünnt werden.

B. Biere.

§. 11.

1. Moussirendes oder sogenanntes Champagner-Bier zu bereiten.

Koche 2 Loth Hopfen einmal mit $2^3/_4$ Quart Flußwasser auf, schütte sodann so lange kaltes und warmes Flußwasser (nämlich 13 Selterflaschen voll) zu, bis die ganze Masse 16 Selterflaschen voll giebt, und Alles

noch milchwarm ist. Sodann setze man 1 guten Eßlöffel voll Hefen und 1 Pfund guten weißen Zucker zu, fülle nun das Ganze auf 16 Selterflaschen, verpfropfe sie fest und stelle sie dann 10 bis 12 Tage in den Keller, so wird man nach dieser Zeit ein wohlschmeckendes moussirendes Bier erhalten haben.

---

§ 12.

2. Pomeranzen-Bier zu bereiten.

Man kocht

6 Pfund Melis und

8 Loth Weinstein mit

10 Quart Flußwasser, setzt, wenn sich Alles abgekühlt hat 2 Löffel voll ausgewaschener Bierhefe, so wie den Saft von 2 Citronen und dann noch so viel Flußwasser hinzu, daß das Ganze einen bairischen Anker ausmacht, läßt nun das Ganze bei 10 bis 15 Grad (nach Reaumur) gähren, setzt am 3ten Tage noch 3—4 Loth Pomeranzenschalen zu, und zieht endlich das Klare nach 5—6 Tagen auf Flaschen, welche man bis zum Gebrauch im Keller lagern läßt.

---

§. 13.

3. Ingwer-Bier zu brauen.

Man kocht

8 Pfund Melis (oder Farin),

16 Loth Weinstein mit

10 Quart Flußwasser und
4 Loth Ingwer (zerrieben)

und setzt, wenn sich Alles abgekühlt hat,

2 Eßlöffel voll ausgewaschener Bierhefe,

sowie den Saft von

4 Citronen (aber ohne Kerne)

und dann noch so viel Flußwasser hinzu, daß das Ganze einen bairischen Anker ausmacht. Das übrige Verfahren geschieht wie vorhin in §. 12. (s. d.)

---

§. 14.

4. Eier-Bier.

Drei ausgeschlagene Eier werden mit etwas kaltem aber gutem Biere nebst 4 Loth klarem Melis, woran vorher das Gelbe einer Citrone abgerieben worden, zerquirlt und sodann unter beständigem Rühren in 1 Quart gutes kaltes Bier gegossen.

---

§. 15.

5. Flaschenbier schnell trinkbar zu machen, und daß es in der Flasche nicht säuer werde.

Bei Füllung der Bierflaschen thut man in jede noch einen Theelöffel voll Stellhefe und ein Stückchen Raffinadenzucker von der Größe einer Haselnuß, stopft hierauf die Flasche fest zu, und stellt sie hin. — Durch den Gährungsprozeß, welcher hierdurch in

der Flasche entwickelt wird, bildet sich ein geringer Bodensatz (weshalb die Flaschen aufrecht stehen müssen) und nach höchstens 36 Stunden hat das Bier seine vollkommene Reife erlangt, und ist hell und trinkbar geworden.

Sogar in Flaschen sauer oder matt gewordenes Bier wird durch Anwendung dieses Mittels wieder trinkbar, und erhält durch den Zusatz von ein wenig abgeriebener Muscatnuß oder frischer Pomeranzenschalen einen sehr vorzüglichen Geschmack.

---

§. 16.

6. Sauer gewordenes Bier augenblicklich wieder trinkbar zu machen.

In 1 Maaß oder Quart sauer gewordenen Bieres mischt man nur

10—15 Tropfen oleum tartari per deliquium,

und läßt das Bier sogleich zum Trinken versetzen.

Will man sich dieses oleum per deliquium selbst bereiten, so schütte man auf

1 Loth guter Pottasche
4 Loth reines Wasser

in eine gläserne Flasche, und schüttelt Solches alle halbe Stunden wohl um. Nach 24 Stunden sind denn alle Salztheile aufgelöst, und es wird nun in eine andere Flasche filtrirt, damit das liquidum (d. h. die Flüssigkeit) hell und klar werde.

C. Kühlende Getränke.

§. 17.

1. Erdbeer=Kaltschale.

Ueber 1 Maaß (2 Nößel oder 1 Quart) frischer Erdbeeren gieße

3 Nößel ($1\frac{1}{2}$ Quart) kalte abgekochte Milch nebst etwas süßem Rahm,

4 Loth klaren weißen Zucker,

an welchem vorher das Gelbe einer Citrone abgerieben sein kann, und

$\frac{1}{4}$ Loth klaren Zimmt,

welches Alles gut durcheinander gequirlt werden muß. Bis zum Genusse, und damit sich Alles recht wohl vereinige, stellt man es an einen kühlen Ort.

---

§. 18.

2. Himbeer=Saft.

1 Quart ausgepreßten Himbeersaft läßt man nebst 2 bis

3 Pfund weißen Zucker in einem Kessel kochen, schäumt den Saft fleißig ab, und gießt ihn sodann zum Erkalten durch ein feines Sieb in einen irdenen Topf, aus welchen er dann in Glasflaschen gefüllt wird, welche man im Keller bis zum Gebrauch verwahrt.

---

§. 19.

3. Himbeer-Wasser.

Man vermischt

1 Maaß oder Quart Himbeersaft,

2 = = = Wasser nebst dem

Safte von einer Citrone, versüßt das Ganze verhältnißmäßig mit Zucker, und läßt es endlich durch ein Haarsieb laufen, und servirt es als Limonade.

---

§. 20.

4. Erdbeer-Wasser.

Man nimmt ohngefähr

2 Maaß oder 4 Pfund recht reife Wald-Erdbeeren, und

1/2 Maaß oder 1 Pfund Himbeeren,

thut sie in ein irdenes Gefäß, zerquetscht sie in demselben völlig, drückt den Saft von einer Citrone dazu und gießt dann noch

2 Maaß (oder Quart) Wasser

darüber, läßt das Ganze 1/2 Stunde stehen, drückt es dann durch ein Haarsieb oder eine Serviette, nachdem man es vorher nach Belieben versüßt hat, und servirt es nun in Gläsern als Limonade.

---

§. 21.

5. Kirschen-Wasser.

Man befreit recht reife Herz- oder Sauerkirschen von ihren Stielen, zerstößt sie dann sammt ihren Kernen nebst einigen Nägelein in einem Mörser, versetzt sie sodann mit etwas klarem Zimmt, läßt hierauf das Ganze noch einige Stunden in einem irdenen Geschirre stehen, preßt hierauf Alles durch ein leinenes Tuch, thut zu 1 Maaße oder Quart dieses Saftes 2 Maaß oder Quart Wasser, versüßt ihn hierauf nach Belieben und verfährt dann wie vorhin beim Himbeer-Wasser.

---

§. 22.

6. Berbisbeer-Wasser.

Man erhält dasselbe wie das Himbeer-Wasser, nur ist es nöthig — ungeachtet der angenehmen Säure dieser Beere — den Zucker beim Versüßen nicht zu sparen. Ein Weinglas voll alten Muscatweines unter 1 Maaß (Quart) dieses Wassers gemischt, giebt ihm einen äußerst deliciösen Geschmack.

---

§. 23.

7. Limonade.

Man nehme zu 2 Quart Wasser 5 bis 6 Stück schöne saftige Citronen, reibe das Gelbe von einer

Citrone auf Zucker ab, und drücke den Saft von diesen 5 oder 6 Citronen dazu, rühre es wohl durcheinander, versüße das Ganze mit 1/4 Pfund Zucker und lasse es dann durch eine Serviette laufen. Man kann auch, wenn es beliebt, 1/2 Nößel weißen Wein darunter thun, welcher den Geschmack der Limonade sehr erhöht.

---

§. 24.

8. Limonadenpulver.

Verbinde

1/4 Pfund klaren Melis,

4 Tropfen Citronenöl nebst

1/4 Pfund krystallisirter Weinsteinsäure,

reibend wohl mit einander, und nimm von diesen, am besten in Gläsern zu bewahrenden Pulver 1 Theil (z. B. 1 Loth) zu 4 Theilen (z. B. 4 Loth) Brunnenwasser, so erhält man, sobald sich im Glase Alles aufgelöst hat, sogleich eine sehr gute Limonade.

---

§. 25.

9. Mandelmilch oder Orgeade,

bereitet man von 16 Loth süßen Mandeln, indem man sie erst durch übergossenes heißes Wasser 6—8 Minuten lang brühet, sodann mit den Fingern von den lose gewordenen Schaalen befreiet und dann wieder hat

trocken werden lassen, zerstößt und zerreibt man sie hierauf nach und nach in ganz kleinen Quantitäten mit einer Mischung von

2 Loth Orangenblüthwasser und

1/2 Loth Citronengeist

in einer Reibschale oder einem messingenen Mörser zu einem dickflüssigen Breie, so daß man auch nicht das kleinste Mandelstückchen mehr zwischen den Fingern fühlt, was dadurch bewirkt wird, daß man den Mandelbrei von Zeit zu Zeit durch ein Haarsieb seihet, die zurückgebliebenen Mandelstückchen aber von Neuem zerstößt und zerreibt und das wieder Durchgeseihete zu dem Vorigen thut.

Dem auf diese Weise nach und nach erhaltenen Mandelbrei setzt man unter stetem Reiben noch 1 Quart oder Maaß Wasser zu, in welchem 1 1/2 Viertel Pfd. weißer Zucker aufgelöst worden ist, worauf man endlich Alles durch reine grobe Leinwand laufen läßt und es endlich in Gläsern servirt.

---

§. 26.

10. Musik. (Bier-Kaltschale.)

Zu 1 Quart gutem Biere nimmt man

1/2 Pfund geriebenes Schwarzbrod,

für 3 Pfennige klaren Zimmt, ein Paar Prisen klaren Ingwer,

4 Loth kleine gelesene Rosinen,

4 Loth klaren weißen Zucker

und einige Citronenscheiben.

Dieses Alles mengt man unter einander, thut hiervon einige Eßlöffel voll in ein Glas Bier, so erhält man die beliebte sogenannte Musik oder Bier-Kaltschale. Dieses Gemenge kann man wie das Limonadenpulver auf Spaziergängen in Papierdüten bei sich führen.

---

§. 27.

11. Ptisane.

1 Quart Wasser wird mit

1/2 Pfunde Semmel (oder Weißbrod) in einem festverdeckten Topfe 1/2 Stunde lang gekocht, sodann aber noch soviel kaltes Wasser hinzugegossen, als eingekocht ist.

Hierauf läßt man Alles durch ein Haarsieb laufen, und setzt dieser Masse sogleich

1/4 Pfund klaren Melis,

ferner den durchgeseiheten Saft von

2 Citronen, nebst

1 Loth Zimmtwasser bei, und nachdem Alles erkaltet ist, noch

1 Quart guten Rhein- oder Moselwein zu, und das Getränke, welches man wie die Limonade in Gläsern servirt, ist fertig.

---

§. 28.

12. Sillipup.

1/2 Quart guten Franzwein,

1/2 Pfund klaren weißen Zucker,

ferner den Saft und die abgeriebene Schale von

6 Citronen, nebst

1/4 Quart süßen Rahm's

werden in einer geräumigen und tiefen porzellanen Schüssel an einem kühlen Orte mit einem Schlagbesen zu einem starken Schaume geschlagen, worauf man diesen abnimmt, solchen in Tassen oder auch in Weingläsern anrichtet, und sodann mit Schaumschlagen fortfährt. —

Auf die Güte des Rahm's kömmt es aber vorzüglich an, um leicht und viel Schaum zu erhalten.

D. Dessert-Weine.

§. 29.

1. Champagner.

Zu 1 Bouteille neuen Wein nimmt man

4 Loth klaren Raffinadzucker und

2 Scrupel acidum tartar.,

dieses zusammen in den Wein gethan, und die Bouteille so ruhig hingestellt.

Wenn sich nun alles Trübe zu Boden gesetzt hat,

gieße man das Klare in eine zweite Bouteille, und giebt

7 Scrupel Natrum carbonicum,

so schnell als nur möglich hinein, d. h. — man verpfropft die Bouteille sogleich und verdrahtet sie.

Sechs bis acht Wochen Lager im Keller ist hinlänglich, um eine ganz gute und verkäufliche Waare zu erhalten.

---

§. 30.

2. Rother Champagner.

7 Bouteillen junger weißer Wein,
3 dito feinen rothen Wein,
3 Pfund Syrup,
2 dito zerschnittene Calabra-Feigen, und
2 dito zerschnittenen gewürzten Calmus,

läßt man vor dem Füllen auf Flaschen 15 Tage lang mit einander ziehen.

---

§. 31.

3. Malaga-Wein.

10 Bouteillen weißer Wein,
1 Quart fuselfreier Weingeist,
5 Pfund zerstoßene Malaga-Rosinen,
2 Loth Fliederblüthe und
3 Pfund Syrup,

läßt man 14 Tage lang mit einander ziehen, färbt das Ganze dann mit gebranntem Zucker, filtrirt es dann durch Leinwand, und füllt es hierauf auf Flaschen.

---

§. 32.

4. Madeira-Wein.

10 Flaschen weißer Wein,
2 Quart fuselfreien Weingeist,
$1/4$ Loth klarer Rhabarber,
4 = klein geraspeltes Sassafrasholz und
3 Pfund Syrup

läßt man 14 Tage lang mit einander ziehen, färbt die Masse dann mit gebranntem Zucker braungelb, filtrirt sodann das Ganze durch Leinwand und füllt es dann in Flaschen, welche man im Keller aufbewahrt.

---

§. 33.

5. Muscat-Wein.

10 Flaschen weißer Wein,
5 Pfund zerstoßne Muscat-Rosinen,
$1/4$ Loth geriebene Muscatnuß,
1 Quart fuselfreien Weingeist,
2 Loth zerkleinerte Fliederblüthe und
3 Pfund Syrup

läßt man 15 Tage lang zusammenziehen, seihet es

nach dieser Zeit durch Leinwand und füllt es dann auf Flaschen, welche man im Keller aufbewahrt.

---

§. 34.

6. Das vorzüglichste Mittel, ohne Gewürze dem jungen weißen Weine während der Gährung den angenehmsten Muscatellergeschmack mitzutheilen.

Man nimmt nach Verhältniß der Quantität des so zu veredelnden Weines trockne aber zerkleinerte Fliederblüthe, füllt damit ein länglichtes Säckchen von grober Leinwand und hängt dasselbe noch vor der Gährung des Weines durch das Spundloch in das Faß so, daß es nicht des Fasses Boden erreicht, und, nachdem das Faß groß, eine oder zwei Querhände hoch über dessen Boden hängt.

Alle 12 Stunden preßt man dieses Säckchen zwischen zwei Holzstäbchen aus, so jedoch, daß das Ausgepreßte wieder in das Faß zurückläuft.

E. Die beliebtesten warmen Getränke.

§. 35.

1. Den Kaffee auf die vortheilhafteste und hinsichtlich des Geschmackes beste Weise zu brennen.

Die rohen Kaffeebohnen werden zuerst gelesen, d. h. es werden die schwarzen und verdorbenen, die man leicht von den gesunden Bohnen unterscheiden kann, Steine, Staub und Alles, was nicht zum Kaffee gehört, davon entfernt und hierauf in einen Napf oder eine tiefe Schüssel geschüttet und hier mit so viel lauwarmem Wasser übergossen, daß dasselbe einige Zoll hoch über den Bohnen steht Sodann reibt man die Bohnen in diesem Wasser 3 bis 4 Minuten lang tüchtig durcheinander und gießt die Bohnen mit dem sehr schmutzig gewordenen Wasser in einen Durchschlag oder Sieb, und spült sie dann noch einige Male mit reinem Wasser nach. Auf diese Weise werden die Bohnen von all ihrer Unreinigkeit und dem multrigen üblen Geruche gänzlich befreit.

Jetzt werden sie auf einem Papiere ausgebreitet, in der Ofenröhre oder der Sonnenwärme getrocknet, und wenn dieses geschehen, der cylinderförmige Kaffeebrenner (auch Kaffeetrommel genannt), dessen beide flache Böden mit einer Linse großen Löchern durchbohrt sein

muß — bis nur zur Hälfte mit den gereinigten Bohnen durch seine Schieberöffnung angefüllt, diese sodann zugeschoben und der Kaffeebrenner nun über'm Feuer so lange umgedreht, bis man die Bohnen durchheizt glaubt, wozu ungefähr 5 Minuten erforderlich sind, worauf man den Kaffeebrenner vom Feuer abnimmt, die Bohnen in demselben recht tüchtig durcheinander schüttelt, ihn sodann wieder über's Feuer bringt und hier das Umdrehen und öftere vom Feuer-Abnehmen und Durcheinanderschütteln der Bohnen so lange ununterbrochen fortsetzt, bis sie über'm Feuer im Brenner ein vernehmbares Knacken verrathen, welches durch das Bersten der Bohnen entsteht, und ein sicheres Zeichen ist, daß die Bohnen nicht mehr weit vom Garsein sind.

Sobald man nun die Bohnen knistern und knacken hört, nimmt man den Kaffeebrenner rasch vom Feuer, schüttelt die Bohnen wieder derb durcheinander und sieht durch den geöffneten Schieber nach, wie sie jetzt von Farbe beschaffen sind. Haben sie nun eine hellbraune Farbe, so bringt man den Brenner nochmals über's Feuer, und dreht ihn hier etwa noch 3 Minuten lang, nimmt ihn sodann vom Feuer, sieht wieder nach den Bohnen, und findet man nun, daß sie eine schöne hochdunkelbraune Farbe haben, so schüttelt man sie zum Letztenmal noch tüchtig durcheinander, schüttet sie sodann auf einen ausgebreiteten großen Bogen Papier, breitet sie auf demselben so aus, daß keine Bohne auf der

andern liegen bleibt, und, nachdem sie sich hier gehörig abgekühlt haben, verwahrt man sie zum Gebrauch in Glasflaschen oder Steintöpfen auf, welche erstere man verpfropft, letztere aber stets zugedeckt hält.

Um nun von so gebrannten Kaffeebohnen einen delikaten Kaffee zu bereiten, müssen sie auf einer scharfen Kaffeemühle möglichst klar gemahlen, sodann ohne Cichorie (sogenannten deutschen Kaffee) oder Möhrenkaffee, und mit möglichst fetter Sahne auf die bekannte Weise zum Getränke bereitet werden, jedoch mit wenig Wasser.

Die gangbarsten und besten Kaffeebohnen sind. Portoriko, Cuba, guter Java, Martinique und guter Charibon. Die Güte der Bohnen ist jedoch immer verschieden. Man kann zwar aus ordinairen Bohnen auch einen guten Kaffee bereiten, z. B. aus Domingo, Menado rc., jedoch hat man bei den bessern Bohnen auch immer den besten Kauf, indem sie gehaltreicher sind, und das, was sie mehr kosten, an ihrem Quantum wieder einbringen. Mokkabohnen (aus Yemen, dem Vaterlande des Kaffee's) sind unter allen Sorten die edelsten und gehaltreichsten, aber nur selten und nur in geringer Menge zu bekommen.

Reinlichkeit und Aufmerksamkeit ist bei der Bereitung aller Speisen und Getränke sehr zu empfehlen, bei der Bereitung des Kaffee's aber ganz besonders.

§. 36.

2. Vortreffliche Kaffeetinktur.

1 Pfund nach voriger Anweisung gebrannte und sodann fein gemahlene Kaffeebohnen läßt man mit 1 Pfund klarem Candiszucker und 2 Quart Fluß- oder Regenwasser in einem wohlverschlossenen Geschirre bis auf ein Drittel des Ganzen einkochen, und bewahre dann diesen Kaffeeabsud in Glasflaschen, und zwar am besten an kühlen Orten auf.

Gebrauchsanweisung.

In jede Tasse heißen Wassers oder heißer Milch, gießt man zwei gute Theelöffel voll von dieser Kaffee-Essenz, wodurch man sogleich einen delikaten Kaffee erhält.

---

§. 37.

3. Chocolade zu kochen.

Um eine gute wohlschmeckende Chocolade zu bereiten, muß man sich entweder feiner Turiner oder Vanille-Chocolade bedienen, welche erstere sich sehr leicht auflöst und nicht wie die schlechte einen Bodensatz zurückläßt, worauf man, wie folgt, verfährt:

Man setzt, um Milch-Chocolade zu erhalten:

1 Quart fetter ungesottener Milch,

und um Wasser-Chocolade zu erhalten,

1 Quart Wasser mit

8 Loth geriebener Chocolade und

2 Loth klaren weißen Zucker

auf's Feuer.

Unterdessen zerquirlt man mit ein wenig kalter Milch 4 Eidotter in einem besonderen Töpfchen, und so wie die Chocoladenmasse im Topfe auf dem Feuer zu steigen anfängt, nimmt man sie ab, gießt von derselben Etwas in das Töpfchen zu den zerquirlten Eidottern, quirlt letztere hiermit nochmals rasch untereinander, und gießt jetzt diese Eiermasse unter beständigem Umrühren in die wieder auf's Feuer gebrachte Chocoladenmasse, und läßt hier Alles nur noch ein wenig anziehen, aber ja nicht kochen.

Will man die Chocolade ganz vorzüglich haben, so nimmt man die feinste Vanille-Chocolade und rechnet auf jede Tasse 1 Gelbei. — Man kann auch die Chocolade anstatt mit Milch oder Wasser allein, mit halb Milch (1/2 Quart) und halb Wasser (1/2 Quart) bereiten.

Will man auf jeder Tasse Chocolade eine sogenannte feine Schaumkruste bilden, so hält man über jede Tasse eine glühende eiserne kleine Schaufel 1/2 Zoll über die Chocolade. — Man servirt die Chocolade wie Zwieback.

§. 38.

4. Wein-Chocolade.

1 Quart blanker weißer Wein nebst
8 Loth geriebener feiner Chocolade

setzt man wie vorhin auf's Feuer, und wenn diese Chocoladenmasse daselbst zu steigen anfängt — indem man dieselbe wie vorhin über'm Feuer immer sanft quirlt — nimmt man sie vom Feuer, gießt etwas davon zu den bereits mit ein wenig kalten Wein oder Wasser (nur keine Milch) zerquirlten 4 Eierdottern, welche zuvor mit 2 Loth klarem weißem Zucker vermischt worden, und bringt dann diese Eiermasse wie vorhin unter stetem Quirlen zur Chocoladenmasse, welche man nun wieder auf's Feuer setzt, das Ganze daselbst unter stetem Quirlen wieder heiß werden, aber ja nicht kochen läßt, und sie dann in vorher erwärmten Tassen mit Zwieback servirt.

Sollte diese Chocolade nicht süß genug sein, so kann man nach Gefallen noch ein Stückchen weißen Zucker in jede Tasse thun.

Vor jedesmaligem Einschenken muß die ganze Chocolade etwas gequirlt werden.

Die Chocoladenfabrikation.

§. 39.

Die Verfertigung der Chocolade besteht darin, daß man durch feines Zerreiben der zu derselben erforderlichen Ingredienzen eine mechanische Verbindung bezweckt, welche durch die Oeltheile der Cacaobohne sehr leicht entsteht.

Das Verfahren ist genau Folgendes:

Man röste auf einem Eisenbleche die Cacaobohnen, bis deren Schale leicht abspringt; jedoch darf dieses Rösten durchaus nicht zu stark sein, weil dadurch die Oeltheile des Cacao zerstört werden.

Ist das Rösten geschehen, so befreit man die Cacaobohnen von ihren Schalen, und bewahrt sie bis zu ihrem ferneren Gebrauche auf.

Die zweite Arbeit besteht darin, daß man die Gewürze, als: Zimmt, Gewürznelken, Vanille ꝛc. auf das Feinste stößt; eben so auch den Zucker, welcher dazu verwendet werden soll, durch ein Haarsieb schlägt. Ist alles Dieses vorbereitet, so wird der Cacao in dem dazu bestimmten eingemauerten und erwärmten großen eisernen Mörser mit dessen Keule so lange gerieben, bis er wie eine feine Oel- oder Buttermasse zerflossen ist; alsdann setzt man den Zucker nach und nach bei stetem Reiben zu, ganz zuletzt aber das dazu bestimmte oben genannte Gewürz. Hat man nun so eine feine und

geschmeidige Masse erhalten, so wiegt man diese nun in die vorher mit etwas Oel oder Butter ausgestrichenen blechernen länglich-viereckigen Chocoladenformen ab, macht durch einiges Aufschlagen der gefüllten Formen auf den Arbeitstisch die Oberfläche der Chocoladentafeln glatt und läßt sie sodann erkalten.

Die Recepte.

§. 40.

1. Ordinaire Chocolade.

Man nehme

2 Pfund geröstete und entschälte Cacaobohnen,
2 " Krümelzucker und
1/2 Loth pulverisirten Zimmt.

2. Feinere Chocolade.

Nimm

2 Pfund geröstete und entschälte Cacaobohnen,
2 " klaren weißen Zucker,
1 Loth klaren Zimmt, und
1/4 " peruvianischen Balsam.

Diese und die vorige Sorte werden in 2 Loth-Tafeln geformt.

3. Turiner Chocolade.

Nimm

1 1/4 Pfund geröstete und entschälte Cacaobohnen,
1 " klaren weißen Zucker,

1 Loth Vanille,
1/2 = peruvianischen Balsam, und
2 = klaren Zimmt.

4. Wiener Chocolade.

Man nehme:

1 1/4 Pfund geröstete und entschälte Cacao caraque,
1 = weißen klaren Zucker,
1/2 = Vanille (klein zerschnitten),
1/2 Loth peruvianischen Balsam,
2 = klaren Zimmt, und
1 = Gewürznelken.

5. Römische Chocolade.

Man nehme:

1 1/4 Pfund geröstete u. entschälte Cacao mariams,
1 = klaren weißen Zucker,
1 1/2 Loth klein geschnittene Vanille, und
2 = Zimmt.

6. Spanische (Madrider) Chocolade.

Man nehme:

1 1/4 Pfund entschälte und geröstete Cacao mariams,
1 = klaren weißen Zucker,
1 1/2 Loth klein zerschnittene Vanille,
20 Gran Ambra, und
2 Loth klaren Zimmt.

7. Gesundheits-Chocolade.

Man nehme:

2 Pfund geröstete und entschälte Cacaobohnen, u.
3 = klaren weißen Zucker.

8. Vorzüglich gute Chocolade.

Man nimmt zu derselben:

1 1/2 Pfund geröstete u. entschälte Cacao mariams,
1 1/2 = feinen Kanarienzucker,
1 Loth klein zerschnittene Vanille,
1/4 = Gewürznelken,
1/2 = Muscatblüthe,
4 = feinen Zimmt (klaren), und
1/2 = klar gestoßene Cardamomen.

9. Eine noch vorzüglichere Chocolade wird erhalten, wenn man

2 Pfund geröstete und entschälte Cacao, und
2 = klaren weißen Kanarienzucker

zur subtilsten Masse zerreibt, sodann, wenn diese Masse zu erkalten anfängt, noch folgende Ingredienzen zumischt, als:

12 Gran Ambra, mit Zucker fein abgerieben,
12 Tropfen Zimmtöl,
8 = Rosenöl,
1 1/4 Loth Vanilletinktur,
8 Tropfen Muscatöl, und
12 = Cardamomenöl;

Alles wohl mit einander vermischt und in festzugepfropften Gläsern zum Gebrauche bewahrt.

§. 41.

Sapajeau.

Man reibe das Gelbe von

3 Citronen auf

$1/2$ Pfunde weißen Zucker

ab; zerreibe diesen Zucker, presse sodann den Saft der 3 Citronen auf denselben, zerquirle diese Masse mit 2 völlig ausgeschlagenen Eiern und 3 Eidottern zu einer dicken schaumigen Flüssigkeit, gieße sodann eine Flasche Frankenwein hinzu, und setze jetzt Alles nebst

2 Prisen klaren Zimmt

auf's Feuer und schlage oder quirle daselbst Alles so lange, bis es siedend heiß und gestiegen ist, worauf man es wie den Eierpunsch (s. d.) servirt.

---

§. 42.

Dreifuß.

1 Quart Pontak,

$1/2$ Loth klarer Zimmt,

$1/2$ Quentchen Vanille, und

12 Loth klarer weißer Zucker

wird auf dem Feuer zusammen zum Kochen gebracht; unterdessen aber

8 Eierdottern

mit etwas kaltem Pontak (ein rother Wein) abgequirlt, und sobald erstere Masse kocht, unter dieselbe

gethan, das Ganze sodann noch einige Minuten über dem Feuer unter beständigem Quirlen oder Schlagen gelassen, bis es aufsteigt, und sodann wie vorhin, in Tassen servirt. Man genießt es ebenfalls mit Theelöffeln.

---

§. 43.

Bavaroise.

½ Quart zubereiteter Thee, der jedoch etwas stark sein muß, wird mit
½ Quart guter Milch vermischt; sodann
6 Eidotter, welche man zuvor mit etwas kalter Milch abgequirlt hat, werden darunter gerührt, und das Ganze hinlänglich mit Syrup Capilaire versüßt, und zuletzt heiß in Tassen servirt.

---

§. 44.

Warmbier.

Dieses so gesunde, nahrhafte und wohlschmeckende warme Getränk, welches der Chocolade, wo nicht vorgezogen, doch wenigstens an die Seite gesetzt zu werden verdient, wird, wie folgt, bereitet:

Lasse 1 Quart oder Maaß gutes süßes Braunbier, nachdem solches fleißig abgeschäumt worden, mit etwas klein geschnittenen Ingwer, Zimmt und Citronenschale in einem beinahe 2 Quart haltenden Topfe zum Kochen

kommen, salzt es sodann ein wenig, thut sodann 3 Loth frische Butter nebst

12 Loth klaren weißen Zucker

hinein, quirlt es hierauf mit 4 mit kalter Milch und etwas Mehl gerührten Eidottern ab, und servirt es endlich warm in Tassen, wozu man Zwieback reicht.

---

§. 45.

Glühwein.

2 Flaschen rothen oder weißen Wein gießt man in eine Terrine über

$1/2$ Pfund Raffinadzucker (an welchem zuvor das Gelbe von 2 Citronen abgerieben worden), nebst

1 Stange Zimmt und

20 zerdrückten Gewürznägelein;

bringt sodann die Terrine über Kohlenfeuer, und läßt die Masse daselbst kochend heiß werden, aber nicht zum Aufwallen kommen.

Hierauf gießt man die heiße Masse durch ein Haarsieb oder reine Leinwand, und servirt sie (nebst übereinander gelegten Butterschnitten) in Punschgläsern, in deren jedes man zuvor den heißen Wein-Brodem etwas hat einziehen lassen (oder welche man zuvor erwärmt hat), eine Vorsichtsmaaßregel, welche beim Einfüllen aller heißen Getränke in Gläsern oder Tassen

— solche vor dem Zerspringen zu sichern — zu beobachten hat.

---

§. 46.

Vin brûlé (Glühwein auf französische Art)

bereitet man ganz wie im vorigen §., nur daß man statt weißen, dafür Rothwein nimmt, und sobald die Masse, ohne zu kochen, auf dem Feuer glühend heiß geworden, zündet man sie mit einem brennenden Fidibus an, und läßt sie so lange brennen, bis sie von selbst wieder erlischt, worauf man sie durch ein Haarsieb gießt, und noch heiß in Gläsern wie vorhin servirt.

---

§. 47.

Punsch auf gewöhnliche Art.

Man nimmt

1 Pfund weißen ordinairen Zucker, reibt auf demselben das Gelbe von

2 Citronen ab, und thut dann den Zucker in die Terrine, das von den Citronen Abgeriebene aber in ein darüber gestelltes Haarsieb, oder in Ermangelung eines solchen, in eine mit einem leinenen Tuche belegten Terrine oder Topfe; drückt den Saft von

3 Citronen dazu, und gießt

1½ Quart kochendes Wasser, worin

$^1/_4$ Loth Thee gezogen, und

$^1/_2$ Quart guten Arak oder Jamaika-Rum

darüber, deckt die Terrine zu und setzt solche in die heiße Ofenröhre oder über ein Kohlenfeuer. Sobald sich am inneren Rande derselben ein weißer Schaum zeigt, ist der Punsch zum Genusse fertig und wird mit der Punschkelle in die vorher erwärmten Gläser gefüllt.

---

§. 48.

Punsch auf englische Art.

Man schält die Hälfte einer Citrone so fein wie möglich ab und thut diese Schale, in kleine Stückchen geschnitten, nebst $^3/_4$ Pfund ordinairen weißen Zucker in eine Terrine, drückt von

3 Citronen den Saft dazu, und gießt

1 $^1/_2$ Quart kochendes Wasser und

$^1/_2$ = Arak oder guten Jamaika-Rum und

$^1/_2$ = ächten Franzbranntwein dazu, bringt die Tereine hierauf in heiße Asche oder über den kochenden Wasserkessel und servirt ihn, wenn sich der innere Schaum zeigt, wie vorhin.

Auch kann man anstatt $^3/_4$ Pfund ordinairen weißen Zucker nur $^1/_2$ Pfund nehmen und $^1/_2$ Quart Syrup Capilaire darunter thun, welches diesem Punsche einen deliciösen Geschmack giebt.

---

§. 49.

Wein-Punsch.

Löse in einer Terrine

½ Pfund ordinairen Melis,

an welchem das Gelbe einer Citrone abgerieben werden, nebst deren Safte und dem von einer Apfelsine, durch Uebergießung von ⅝ Quart oder einer Flasche über dem Feuer langsam bis nahe zum Kochen erhitzten guten Franken-, Mosel- oder Graveswein auf, und gieße sodann noch

¼ Quart Arak oder guten Jamaika-Rum

hinzu, und der Punsch ist fertig.

---

§. 50.

Eier-Punsch.

Um 3 reichliche ¼ Quart haltende Gläser voll Eier-Punsch zu erhalten, reibt man das Gelbe einer Citrone auf 4 bis 5 Loth weißen Zucker ab, reibt sodann auch den Zucker klar, und fügt demselben nun noch 5 Eidotter und

¼ Quart guten weißen Wein bei.

Diese Mischung vereinigt man erst recht wohl durch Quirlen, bringt sie sodann auf ein nicht zu starkes Kohlenfeuer und schlägt oder quirlt daselbst diese Masse anhaltend so lange, bis sie von selbst zu steigen anfängt, worauf man sie vom Feuer nimmt und, je

nach dem man Ananas- oder Vanille-Eierpunsch haben will, im ersteren Falle 1 Eßlöffel voll feinsten Ananassyrup oder dergleichen Liqueur, im letzteren Falle aber ebensoviel Vanille-Essenz oder Vanille-Liqueur darunter mischt. — Daß, nachdem die Masse vom Feuer genommen, und bevor man den Ananas- oder Vanille-Liqueur darunter mischt, noch ein wenig fortgequirlt wird, versteht sich von selbst.

Man genießt den Eierpunsch mit Theelöffeln.

---

§. 51.

Punsch-Essenz.

Löse in 1/4 Quart Fluß- oder Regenwasser 1 1/4 Pfund weißen Zucker auf, drücke hierzu den Saft von 4 Citronen und mische Alles mit 1 Quart Arak oder ächten Jamaika-Rum.

Anmerkung. Anstatt des Saftes von 4 Citronen kann man auch 1/2 Quentchen Citronenöl und 1/2 Quentchen Zimmtöl (Beides in Magnesia aufgesaugt) beimischen und zuletzt das Klare vom weißen Bodensatze zum Gebrauche abgießen.

Gebrauchsanweisung.

Will man nun von dieser Essenz Gebrauch machen, so vermischt man 1 Theil (z. B. 1 Quart) derselben, mit 2 Theilen (also 2 Quart) heißem Wasser, und wenn man will, noch mit etwas Wein.

Wünscht man aber kalten Punsch zu haben, so mischt man statt Wasser ebensoviel Wein mit der Essenz.

---

§. 52.

Grogk oder Krock.

Gieße mitten in die Terrine über

$^3/_4$ Pfund ordinairen weißen Zucker und
$^1/_2$ Quart Arak oder Jamaika-Rum, noch
$1\,^1/_2$ Quart heißes Wasser nebst
$^1/_6$ Flasche Medoc

und servire ihn, sobald der Zucker vollkommen aufgelöst ist, noch heiß in Weinstutzern oder Punschgläsern.

Will man aber nur 1 Weinstutzer (à $^1/_4$ Bouteille) voll haben, so gieße man über

2 Loth weißen Zucker und
$^1/_4$ Weinstutzer voll Arak oder feinen Jamaika-Rum noch
$^2/_3$ Weinstutzer voll heißes Wasser mitten in den Glasstutzer, und genießt es, nachdem sich der Zucker vollkommen aufgelöst hat, noch mit etwas Medoc vermischt.

---

§. 53.

Whist oder Whisk,

ein schottisches Getränke.

Uebergieße 1 Loth feinsten Thee mit $^1/_2$ Quart heißen Wasser, und drücke hierzu noch den Saft von

2 Citronen oder Apfelsinen. Zu dieser Masse mischt man noch 3 Flaschen guten Medoc und läßt sodann Alles auf Kohlenfeuer glühend heiß werden (aber ja nicht zum Aufwallen oder Kochen kommen), nimmt es sodann vom Feuer, läßt es durch Leinwand (oder ein Sieb) über 1 Pfund weißen Zucker in die Terrine laufen und servirt es dann in vorher erwärmten Punschgläsern, sobald sich der Zucker vollkommen aufgelöst hat.

---

§. 54.

N i k u s.

Man thue in eine Terrine 1 Pfund weißen ordinairen Zucker, an welchem das Gelbe von 2 Citronen abgerieben worden, 1/2 Quentchen zerriebene Muscatnuß und presse über Beides den Saft der 2 abgeriebenen Citronen.

Hierauf übergießt man das Ganze noch mit 2 Flaschen Pontak oder auch einer anderen Sorte von Rothwein, setzt sodann die Terrine über Kohlenfeuer und läßt sie daselbst so lange stehen, bis sich der Zucker in derselben aufgelöst und am inneren Rande der Terrine ein leichter weißer Schaum gezeigt hat, den man abnimmt, und sodann noch 1 Loth feinster Bischofessenz oder 2 Loth Orangenblüthwasser in die rothe Masse gießt; läßt darauf Alles noch ein Weilchen ziehen und

servirt zuletzt dieses angenehme Getränk noch heiß, in zuvor erwärmten Punschgläsern.

---

§. 55.

Hippocras (eine Art Rossolis).

Lasse in einem verdeckten steinernen Topfe 24 Stunden sich wohl mit einander verbinden:

1 Quart guten weißen Wein,
1/8 " fuselfreien Weingeist, in welchen man den Saft von
2 großen Borsdorfer- oder Reinettenäpfel gedrückt hat, ferner die Schale von
1 Citrone,
1 Pfund feinen Zucker,
2 Loth Zimmt (klaren),
2 Gran ganzen weißen Pfeffer,
3 Eßlöffel voll Pomeranzblüthenwasser und
1 Gran mit etwas Zucker fein gestoßenen Ambra.

Dieses Alles filtrirt man auf die in §. 1. gelehrte Weise (oder kann es auch der Kürze wegen blos durch ein leinenes Tuch laufen lassen) und servirt es dann in Weingläsern.

---

§. 56.

Imperial

besteht aus einer Mischung vom Safte aus

3 Citronen,

1 Pfund weißen Zucker, auf welchem das Gelbe der Citronen abgerieben worden; ferner aus

2 Loth Cremor tartari, und

3 Quart Wasser,

welches Alles man über dem Feuer einige Male hat aufwallen lassen, worauf man es durch reine Leinwand laufen läßt und kalt als Limonade servirt.

---

§. 57.

Maitrank.

Lasse in einer Terrine eine mäßige Handvoll Waldmeister (ein grünes Kraut) mit

1 Bouteille weißen Wein übergossen, 24 Stunden lang ziehen, löse nach dieser Zeit

4 Loth weißen Zucker in diesem Weine auf, und versetze diese Mischung sodann noch mit

$1/5$ — $6/4$ Flasche guten Araks oder feinsten Jamaika-Rum's, so ist das Getränk — welches man in Weinstutzern servirt — fertig.

---

§. 58.

Landsturm.

Man lasse in einer Terrine

½ Pfund weißen Zucker, an welchem das Gelbe von 2 Citronen abgerieben worden, durch Uebergießung von

2 Flaschen rothen und weißen Wein sich vollkommen auflösen und servire sodann das durchgeseihete Ganze in Punschgläsern.

---

§. 59.

Suwarow.

1 Quart reiner fuselfreier Kornbranntwein wird in einer Terrine mit einem brennenden Fidibus angezündet, sodann nach und nach

½ Pfund weißer Zucker an eine Gabel gesteckt und solchen in die Flamme des brennenden Branntweins haltend, tropfenweise in die Terrine fallen lassen. Hierauf löscht man die bläulich brennende Branntweinflamme aus, und gießt entweder ein Paar Gläser Vanillelikör oder auch

2 Eßlöffel voll Syrup Capilaire hinzu, worauf das Getränk fertig ist und in Punschgläsern servirt wird.

---

§. 60.

Bischof, (ein beliebtes Getränk der Damen)

wird erhalten, wenn man auf

10 Loth ordinairen weißen Zucker,

84 Tropfen (oder einen guten Theelöffel voll) feinster Bischof-Essenz tröpfelt und ihn hierauf mit

1 Flasche Rothwein (z. B. Medoc, Roussillon, Tavelle oder Pontak) übergossen, sodann zugedeckt, auflösen läßt, und das Getränk ist fertig.

Man kann auch, falls Bischof-Essenz nicht sogleich zu haben wäre, für diese aus der Apotheke

1 Loth doppelt abgezogenes Orangenblüthenwasser benutzen.

Man servirt den Bischof im Sommer kalt (als Limonade), an Herbst- und Winterabenden aber gern warm, indem man denselben so lange in die heiße Ofenröhre (oder auf die Kohlenpfanne) setzt, bis er am innern Rande der Terrine zu schäumen anfängt.

---

§. 61.

Die Bischof-Essenz.

wird erhalten, wenn man

4 Loth frische, von allem innerhalb befindlichen Weißen (dem sogenannten Marke) befreite und klein geschnittene Pomeranzenschalen,

$2\frac{1}{2}$ Quentchen klaren Zimmt,

$1\frac{1}{2}$ = = Nelken und

$1\frac{1}{4}$ = = zerriebener Muscatnuß, in einer Glasflasche mit

$\frac{1}{2}$ Quart des stärksten und gereinigten Weingeistes übergießt, und es wohlverstopft 14 Tage in der Ofen- oder 3 Wochen in der Sonnenwärme unter öftern Schütteln ausziehen läßt, nach welcher Zeit man das Flüssige behutsam abgießt, den Rückstand durch ein leinenes Tuch preßt, die ausgepreßte und abgegossene Flüssigkeit aber durch Leinwand in eine andere Flasche laufen läßt, solche wohl verpfropft und im Keller aufbewahrt.

---

§. 62.

Cardinal.

Reibe das Gelbe einer Aepfelsine und einer bitteren Pomeranze auf

$\frac{3}{4}$ Pfund weißen Zucker ab, drücke sodann den Saft von beiden Früchten durch Leinwand (oder ein Haarsieb) auf den Zucker in die Terrine und lasse ihn durch Zugießung von

2 Flaschen guten Würzburger oder Vin de Grave daselbst vollkommen auflösen.

Oder kürzer:

Man verfahre genau so, als wenn man Bischof (§. 61.) machen wollte, nur, daß man sich zum Car-

dinal nicht des dort angeführten rothen, sondern weißen Weines (als z. B. Vin de Grave oder Würzburger) bedient.

Man servirt auch diesen Trank im Sommer kalt, im Winter aber warm.

Vom Thee und dessen Zubereitung.

§. 63.

In vertrauten Cirkeln war es schon längst — selbst in den vornehmsten Häusern — Sitte, und ist es noch, daß die Frau vom Hause oder eine dieser Würde entsprechende Freundin, beim hellen Schimmer einer Sinumbralampe, in blitzender Maschine den Thee in Gegenwart der Gäste selbst bereitet.

Die lobenswerthe Einrichtung gewährt den Gästen einen zwiefachen Genuß; denn es ist erstlich nicht zu läugnen, daß ein schön geordneter Theetisch, das elegante und zierliche Theegeräthe und besonders die freundliche Geschäftigkeit, mit der die Wirthin Alles beobachtet, was diesem an sich einfachen Getränke mehr Werth geben kann, stets einen angenehmen Eindruck auf die Gäste macht.

Der zweite Vortheil dieser Einrichtung und ohnstreitig der wahre Endzweck derselben, ist, daß er alle unnöthige Bedienung entfernt, welche oft genug hinreichend ist, jeden Ausbruch froher Laune zu unterdrücken und

die witzigsten Einfälle schon auf der Zunge ersterbend zu machen, denn leider fehlt es nicht an Beispielen, daß ganze Familien durch Klätschereien ihrer Dienerschaft entzweiet wurden, — und wie lästig ist es schon, immer auf seiner Hut sein zu müssen, nicht diesen oder jenen, vielleicht interessanten Gegenstand berühren zu dürfen, nur von diesen Leuten nicht mißverstanden zu werden; denn nur unter gebildeten Leuten darf jedes seine Meinung unbefangen äußern, ohne befürchten zu müssen, ein Stein des Anstoßes zu werden.

---

§ 64.

Das Theegeräthe ist, so wie Alles was den Menschen umgiebt, der Mode unterworfen. An edlere Formen gewöhnt, sind schon längst die geschmacklosen kasten- und walzenförmigen Theemaschinen, den jetzt gebräuchlichen, nach den edelsten antiken Phasen- und anderen Formen gewichen; auch die Tassen zeigen sich nicht mehr in ihrer ursprünglichen Gestalt, sondern erscheinen jetzt von den gefälligsten und verschiedenartigsten Formen (z. B. als Opferschalen oder dergl.), sind vom feinsten Porzellan und oft sehr prachtvoll gemalt und vergoldet, und bilden so mit ihrem balsamischen Inhalte (dem eingefüllten Thee) zugleich Stoff zur Unterhaltung dar.

Dieser neuere und bessere Gebrauch, die Tassen von

verschiedenen Formen, Malereien und Verzierungen aufzusetzen, hat außerdem, daß es einen schönen und reichen Anblick gewährt, auch noch das Gute, daß jedermann sogleich seine Tasse wiedererkennen kann. Auch falls auch unglücklicherweise eine Tasse zerbrochen wird, so ist der Schade weit leichter zu ersetzen, wenn die Tassen von verschiedener Form sind, als wenn sie von einerlei Form und Verzierung sind, wo oft durch den Verlust eines einzelnen Stückes ein ganzes kostbares Thee- oder Kaffeeservice seinen Werth verliert.

Die Theekannen und Rahmgüsse sind entweder vom feinsten Porzellan, Krystall oder auch von schwarzem, gelbem oder blauem Wedgewood (sprich: „Wetschwud"), jetzt aber auch von Lüstre (einem in England erfundenen neuen Fayence), welches täuschend wie Metall aussieht, besonders ist das silberartige äußerst schön.

Die Thee- oder Kaffee-Löffel sind nach dem Verschwinden des kleinen japanischen und chinesischen Theegeräthes auch größer und gewichtiger geworden. Oefters sind solche von Vermeuil, gewöhnlich von Silber, desgleichen auch die Theeseihe.

Blätter-Gebackenes und kleine Confituren (sogenannte Conditor-Nippwaaren) reicht man in feinen Porzellantellern, zerschnittenen Kuchen und Zwieback aber in zierlich geformten, bemalten und lackirten Blechwännchen. Die Theemaschine aber befindet

sich auf einem besonderen Tisch, z. B. in einer Ecke des Zimmers.

Der Theetisch selbst ist in vornehmen Häusern von Mahagoniholze und mit einem eingesenkten großen ovalen, schön bemalten und lackirten Präsentirteller von Blech versehen, in welchem die leeren Tassen gefüllt und sodann auf eben dergleichen Präsentirtellern an die Gäste herumgereicht werden.

---

§. 65.

Um sich bei dem Einkaufe des Thees, dieses theuren Ingredienzes, gehörig vorsehen zu können, folgen hier die bekanntesten Hauptsorten, nebst deren verschiedenen Eigenschaften ꝛc.

Bekanntlich wird der Thee in zwei Hauptsorten eingetheilt; nämlich in schwarzen (Thee-bohe oder Thee-buh), und in den sogenannten grünen Thee.

1) Der Thee-buh besitzt eine schwärzliche Farbe, einen zusammenziehenden etwas bitteren Geschmack und riecht etwas rosenartig. Er besteht aus kleinen schmalen Blättern, die zuweilen auch zu Pulver gestoßen beigemischt sind.

2) Der Concho-Thee hat einen starken, angenehmen und veilchenartigen Geruch; ist nicht so dunkel als der ordinäre Thee-buh, und der Aufguß davon sieht auch blasser aus.

3) Der Caravanen-Thee, welchen man über Kiachta an der chinesischen Grenze durch Rußland erhält, ist unstreitig die feinste Sorte des Thee-buh; seine Blätter sind nicht zusammengerollt. Er kommt in kleinen Packetchen oder Büchsen und ist der kostbarste und theuerste, weil man sicher ist, daß er nicht vom Seewasser gelitten hat. Wegen seines lieblichen Geruchs glaubt man, daß er mit aromatischen Dingen angemacht sei.

4) Der Pecco-Thee besteht aus weißpunktirten Blättern, ist von schwarz-grauer Farbe und hie und da mit kleinen weißen Blüthen untermischt. Beim Uebergießen mit heißem Wasser zieht er geschwind, hält die Farbe lange, hat, sowohl trocken abgekocht, einen starken Geruch und schmeckt sehr angenehm.

5) Grüner Thee. Seine Blätter sind kraus, und haben ein grünliches oder graugrünliches Ansehen, färben auch das auf sie gegossene Wasser grünlich-gelb. Wenn man ihn trocken kaut, so schmeckt er etwas brandig und der Geruch ist violenartig.

6) Kaiser-Thee, auch Theeblüthe oder Blumenthee genannt, ist die feinste Theesorte und deshalb auch sehr theuer. Seine Blätter sind zusammengedreht und müssen ein mattgrünes Ansehen haben. Ihr Geruch ist zwar nicht stark, aber äußerst angenehm und ihr balsamischer Geschmack hat etwas gelind adstringirendes.

7) Haysan-Thee. Dieser ist die beliebteste grüne Theesorte. Er muß, wenn er gut sein soll, kleine festgerollte Blätter von blaugrüner Farbe haben, trocken gekaut etwas brandig schmecken und einen grünlichen Aufguß geben. Er hält lange Farbe, und hat einen angenehmen Geschmack.

8) Sequin-Thee oder sogenannter lissabonischer grüner Thee, hat alle Eigenschaften des Haysan-Thee (No. 7.), nur sind seine Blätter kurz, schmal, grob, länglich gerollt und, fallen ihre Farbe noch mehr in's Graugrüne.

Außer den hier angeführten 8 Sorten giebt es noch

9) Tio-Thee, welcher aus kleinen Kügelchen von der Größe einer Erbse besteht, und wovon der Schießpulver-Thee (the poudre a canon oder auch Gun poudre tea) die feinste Sorte ist.

Ueberhaupt sehe man beim Einkaufe des Thees vorzüglich auf ein feines Aroma seines natürlichen, nicht durch fremde Parfümerien erzeugten Geruchs; ferner darauf, daß er kleine rund gekräuselte Blätter habe, die beim Pecco-Thee, wenn er von besonderer Güte ist, kleine weiße Spitzen haben müssen. Seine Farbe fällt — wie schon bemerkt — in's Schwarz- oder Dunkelbraune, während der Haysan-, Tchy- und Soulon-Thee (welche zu dem grünen Thee gehören) in's Bläulich-Grünliche spielen müssen.

§. 66.

Die Getränkebereitung des Thees ist an sich zu einfach und allgemein bekannt, um etwas Neues hierüber sagen zu können. Nur das beachte man genau, daß man das zum Thee nöthige Wasser unbedeckt bei einem hellbrennenden Feuer und so schnell wie möglich zum Sieden bringe, damit es keinen räucherigen Geschmack annehmen kann, welcher auch dem kostbarsten Thee seine Güte benimmt.

Soll nun der Thee als Getränk die gehörige Stärke haben, so nimmt man auf drei Tassen kochendes Wasser 1 gehäuften Theelöffel voll eines Gemenges aus gleichviel Kaiser- oder Haysan- und Pecco-Thee, welches ein vorzügliches Getränk giebt.

In die mit heißem Wasser vorher gut ausgespülten Theekannen thut man nun so viel gehäufte Theelöffel voll eben genannten Theegemenges (nämlich aus gleichviel Haysan- und Pecco-Thee) so vielmal 3 Tassen Thee man haben will, übergießt denselben nun mit dem bei hellbrennendem Feuer gekochten Wasser soweit, bis dasselbe eines Daumens-Breite über dem Thee steht, deckt nun die Kanne zu, und läßt sie an einem warmen Orte so lange stehen, bis die Theeblätter in derselben ihre Kraft dem auf sie gegossenen Wasser mitgetheilt haben und vollständig aus einander gequollen sind, worauf man noch so vielmal 3 Tassen von obi-

gem gekochten Wasser auf sie gießt, als Theelöffel voll Thee in der Kanne aufgequollen sind.

Nach Belieben und um den Geschmack zu erhöhen, kann man etwas zerkleinerte Citronenschale und ein wenig klaren Zimmt mit dem Thee ausziehen lassen. Füllt man die Kanne zum zweiten und dritten Male, so läßt man die zuerst übergossenen Theeblätter rc. darin und thut blos halb so viel frischen Thee (als das Erstemal) dazu, da das zuerst hineingethane noch Kraft genug besitzt, noch Einmal zur Hälfte seine Dienste zu thun; auch muß der in die Tassen eingegossene Thee immer nur goldgelb aussehen, nie aber eine rothe oder braune Farbe haben.

Der Rahm oder die Sahne (Milch) für die Damen, so wie der Arak oder Rum für die Herren, (zum Beimischen in den Thee) nebst einer Schale, mit in möglichst gleich große Stücken geschlagenen Raffinadenzucker, werden besonders herumgegeben, damit sich Jedes nach Belieben wählen kann.

In vornehmen Cirkeln zieht man es vor, sich, statt des gewöhnlichen weißen Zuckers, dafür des Orangenzuckers (von den Zuckerbäckern) zu bedienen. Mit dem Thee müssen zugleich kleine ganz dünn geschnittene Scheiben von weißem Brode, welche man mit Butter bestreicht und doppelt zusammenlegt, herum gegeben werden. Das übrige Backwerk ist willkürlich, aber die Butterbrödchen dürfen nicht fehlen.

§. 67.

Der feinste Thee ist immer der beste; sollte er aber nicht gleich zu haben sein, so verbessert man eine ordinaire Theesorte (oder statt deren auch die auf einer Horde getrockneten Blätter der großen Wald-Erdbeere) in der oben angegebenen Quantität durch ein wenig klein geschnittene Vanille, etwas klaren Zimmt und ein wenig Citronenschale. Von jedem dieser drei Gewürze darf man jedoch auf je 3 Tassen nicht mehr nehmen als eines dicken Stecknadelknopfes groß; noch besser aber ertheilt man ordinärem Thee einen angenehmen Geschmack, wenn man in jede Tasse so viel feinen Rothwein gießt, als man gewöhnlich Rum hineinthut.

---

§. 68.

Von reizbaren Personen, welchen der Genuß des chinesischen Thees Wallung, Schlaflosigkeit und andere üble Zufälle verursacht, wird häufig der sogenannte Cacaothee vorgezogen, den man jetzt fast in jedem Gewürzladen bekommt, vorzüglich gut aber von Jordan und Timäus in Dresden beziehen kann. — Seine Zubereitung geschieht wie folgt:

2 Loth Cacaothee

läßt man nebst einem Stückchen ganzen Zimmt in

1 Quart Wasser aufkochen und sodann noch ein Weilchen zieh'n, worauf man ihn wie den vorigen mit

Milch und Zucker genießt. — Schon seiner Wohlfeilheit wegen verdient er Empfehlung, da man das Pfund desselben für eben so viel Groschen erhält, als man für den (oft verfälschten) chinesischen Thee Thaler zahlen muß.

Für honette Cirkel jedoch eignet sich der Cacaothee nicht, sondern nur für den Hausgebrauch. Auch verlangt er viel Zucker und gute Milch.

---

§. 69.

Thee, auf russische Manier

wird erhalten, wenn man in

1 Quart kochender Milch

1 gehäuften Eßlöffel voll von obiger Theemischung (aus halb Haysan- und halb Pecco-Thee), nebst 1 Stange Zimmt oder etwas klein zerschnittene Vanille thut, die Milch vom Feuer setzt und Alles wenigstens $1/2$ Stunde lang ausziehen läßt.

Unterdessen aber quirlt man in etwas kalter Milch

$1/4$ Pfund zerriebenen Melis und

4 Eidotter

zu Schaum, bringt das Zerquirlte unter stetem Rühren in die gesottene Milch, in welcher sich schon der Thee befindet, setzt das ganze wieder auf's Feuer, läßt es daselbst hinlänglich heiß werden, aber ja nicht zum Auf-

wallen kommen, quirlt es dabei wohl durch, nimmt es dann vom Feuer und, servirt es jetzt in vorher erwärmten Tassen. — Man reicht diesen Thee ebenfalls mit Butterbrödchen und Zwieback ꝛc. herum.

Zweite Abtheilung.

Allerhand gewinnreiche und gemeinnützige Recepte.

§. 1.

1. Holländische Hefen-Waffeln zu backen.

½ Quart süßer Rahm oder Sahne wird mit
5 ganzen Eiern,
5 Eidottern und
⅙ Quart guter Hefen, in einem Topfe gut untereinander gequirlt, sodann in eine Schüssel
1 Pfund Mehl gethan und damit angerührt, hierauf
¾ Pfund zerlassene Butter langsam darunter gerührt, zuletzt
2 Löffel voll guter Franzbranntwein und etwas klaren Zimmt hineingethan, und wenn es ein wenig aufgegangen ist, in das zuvor heiß gemachte, sodann

mit einer Speckschwarte ausgestrichene Waffeleisen, (welches man bei jedem Eisenhändler käuflich vorfindet) bis zur Hälfte mit dieser Waffelkuchen-Masse angefüllt (weil sie während des Backens steigt), das Waffeleisen zugemacht und dann abwechselnd, bald auf die eine, bald auf die andere Seite in's Feuer gebracht und öfters nachgesehen, ob die Waffel die gehörige rothbraune Farbe erhalten hat, worauf man sie aus dem Eisen herausthut, und noch warm mit Zucker und Zimmt bestreut. — Man servirt sie am besten noch warm.

---

§. 2.

2. Spritzgebacknes oder Spritzkuchen.

½ Quart Wasser,
¼ Pfund Butter, das Gelbe von
1 Citrone auf
4 Loth weißen Zucker abgerieben, nebst einem Stück Zimmt, läßt man in einem Casserolle aufkochen, rührt sodann ¾ Pfund fein gesiebtes Mehl hinein und fährt damit fort, bis der Teig so steif wird, daß er sich vom Casserolle ablöst; alsdann nimmt man solchen vom Feuer hinweg und rührt, nachdem er verkühlt ist, nach und nach
8 ganze Eier und
4 Eidottern hinein.

Diese Teigmasse wird in eine sogenannte Spritze gefüllt, und sobald die Schmalzbutter recht heiß ist, so drückt man die Kuchen in die Rundung hinein, bäckt sie schön hellgelb, legt sie dann auf Papier und bestreut sie hier mit Zucker und Zimmt.

---

3. Schmalz-Kräpfeln zu backen.

Auf reichliche

2 Pfund gutes, trocknes Mehl nimmt man
1/2 Pfund Butter,
5 ganze Eier,
5 Eidottern,
4 Eßlöffel voll guter Bierhefen,
4 Loth klaren weißen Zucker und
1/2 Quart Milch.

Die Milch wird warm gestellt, daß die Butter in derselben zerfließt, die Eier werden recht klar gequirlt, die Milch mit der Butter und den übrigen Zuthaten nebst:

1/4 Nößel guten Rosenwasser, auch ein wenig gestoßene Muscatblüthen darunter gethan und das Mehl damit angeschlagen. Der Teig wird so lange mit einem hölzernen Rührlöffel geschlagen, bis er sich ablöst: alsdann legt man solchen auf den Tisch oder das Kuchenbrett, arbeitet noch ein wenig Mehl darunter, daß er sich leicht mit dem Roll- oder Welger-

holze austreiben läßt und rollt ihn nun Strohhalmes breit aus.

Hierauf setzt man von eingemachten Johannis- oder Himbeeren, oder von Aepfelmarmelade mit kleinen Rosinen, oder auch von Pflaumenmuß, mit Zucker und Zimmt vermischt, eine Reihe kleiner Häufchen in gleicher Entfernung von einander darauf, jedoch nicht zu nahe an einander, schlägt die eine Seite des aufgerollten Teiges darüber her und schneidet dann mit dem Kuchenrädchen Kräpfeln daraus, welche man in der heißen Ofenröhre aufgehen läßt und dann mit Schmalz schön goldgelb bäckt, worauf man sie sogleich mit Zucker und Zimmt bestreut und noch warm servirt.

---

§. 4.

Die Essigfabrikation.

In 12 Berliner Quart (oder Schoppen hessisch Maaß) reinem Fluß- oder Regenwasser, welches man in einem kupfernen Kessel bis zum Sieden gebracht hat, löse man

24 Loth (3/4 Pfund) fein pulverisirten Weinstein nebst

36 Loth gelben Honig auf; setze dieser Auflösung hierauf noch

14 Quart kaltes Fluß- oder Regenwasser zu, nebst

2 Quart guten fuselfreien Kornbranntwein, und

fülle Alles in eine steinerne Essigkrucke oder kleines Faß, doch so, daß das Gefäß nur bis auf $1/2$ davon angefüllt wird. Hierauf übergieße man:

1 Pfund schwarzes, in Würfel geschnittenes Roggenbrod und

2 Quart starken Weinessig so, daß derselbe sich möglichst vollkommen in's Brod einzieht, setzt dann dieses mit Essig getränkte Brod, so wie auch den noch nicht eingezogenen Theil des Essigs, dem obigen Gemenge zu, und schüttle Alles recht gut untereinander. Man binde nun die Oeffnung des Gefäßes mit einer feinen, aber starken Leinwand zu, und setze es in die Ecke neben den Stubenofen, der täglich geheizt werden muß, und zwar etwas hoch im Zimmer, weil daselbst die wärmste Temperatur zu sein pflegt, so wird nach Verlauf von 8—19 Wochen (wenn die Wärme anhaltend ist, auch noch früher) die ganze Flüssigkeit in einen feinen scharfen Essig sich verwandelt haben, der sich durch farbenlose und hellklare Beschaffenheit, so wie durch einen überaus reinen und angenehm sauren Geruch und Geschmack auszeichnet, und dem feinsten französischen Weinessig an die Seite gesetzt werden kann.

Man füllt ihn hierauf, ohne den unter ihm liegenden Satz, auf ein anderes Gefäß.

Dieser Essig erscheint zwar Anfangs etwas trübe, klärt sich aber bald von selbst auf, so wie man seine

Klärung auch dadurch befördern kann, daß man ihn durch einen Flanellbeutel filtrirt.

Will man diesen Essig weingelb färben, so ist es hinreichend für jedes Quart desselben 1 Loth gebrannten Zucker beizumischen.

Läßt man das gesäuerte Brod nebst einem Theile des trüben Essigs im ersteren Gefäß zurück, so ist es hinreichend, von Zeit zu Zeit ein Gemenge von Honig, Wasser und Branntwein nach obigem Verhältniß zuzusetzen, so wird auch dieses nach und nach zu Essig, so daß, wenn nur das Erstemal der Essig gut producirt worden, derselbe nun gleichsam eine unversiegbare Quelle darbietet, die ein neues gährungsfähiges Gemenge von der eben beschriebenen Art immer wieder in Essig verwandelt.

Dieser Essig empfiehlt sich zugleich auch durch seine Wohlfeilheit.

---

§. 5.

Guten französischen Speisesenf zu fabriciren.

Es werden

2 Zwiebeln,

4 zerschnittene Lorbeerblätter, und, wer es liebt,

2 Zehen Knoblauch mit

½ Maaß Weinessig (besser Weinmostrich) übergossen, und in einem bedeckten Gefäße ½ Stunde lang gekocht, filtrirt und dann noch

4 Loth braunes und } Senfmehl
4 = gelbes }

kochend heiß damit angebrüht.

Diese Mischung wird hierauf in einer tiefen Schüssel mit einem Holzspatel so lange durcheinander gerieben, bis sie zu einem dicken Brei geworden ist, worauf man

8 bis 10 Loth klaren Melis und
1/4 Loth klaren Zimmt

dem Ganzen beimischt, sodann aber in Glas- oder Steinbüchsen füllt, und diese im Keller aufbewahrt.

---

§. 6.

Das Verpichen der Bouteillen.

Man schmelze in einem glasirten irdenen Tiegel

1 Pfund feines Pech oder Harz, mit
8 Loth Wachs,
8 = Terpentin und
4 = Braunroth.

Ist nun diese Masse nicht mehr zu heiß, so taucht man die Blase verbundene oder auch zugepfropfte Flasche mit dem Halse hinein.

---

§. 7.

Fabrikation des Macassar-Oels,

zu einem kräftigen Haarwuchs.

Man nehme:

3 Unzen feines geruchloses Sonnenblumenöl,

4 Drachmen flüssiges Gänsefett,
4 = Kammfett,
2 = flüssigen Storax,
2 = Eieröl,
1 = Neroliöl,
2 = ächtes Thymianöl,
10 Gran peruvianischen Balsam,
1 = Rosenöl und
2 Drachmen Cacaobutter

Vermische Alles zusammen in einer Flasche, lasse es hierauf ein Paar Stunden auf einer warmen Stelle stehen, und hebe es dann an einem kühlen Orte zu obigem Zwecke auf.

Dieses Oels bediene man sich täglich, indem man einige Tropfen in die flache Hand thut, und das Haar oder auch die kahlen Stellen des Kopfes tüchtig damit einreibt.

---

§. 8.

Ein anderes, die Haare ebenfalls conservirendes Oel, ist das berühmte C. Willer'sche Schweizer-Kräuteröl, welches, wie folgt, bereitet wird:

Vermische:

2 Unzen Provenceröl, mit
1 Skrupel Bergamottöl, und lasse Beides über
10 Gran fein zerschnittene Alkannawurzel, bis Alles eine schöne hochrothe Farbe bekommt, stehen,

worauf man es filtrirt und wie vorhin das Macassaröl, anwendet.

---

§. 9.

Gegen die Wasserscheu, oder den Biß eines tollen Hundes.

Rpc.: Lep. cancror ppt.
Pusv. rud. Gent. rubr. aa. 2 Dr.
Bol. rubr. 1 Dr.
Gummi Myrrhae $1/2$ Dr.
M. f. pulv. subtilissim. D.

Zu Deutsch:

Nimm
2 Drachmen präparirter Krebsaugen,
2 " pulverisirte rothe Enzienwurzel,
1 " rothen Bolus und
$1/2$ " Myrrhen-Gummi,
und mische Alles zum feinsten Pulver.

Der Gebissene muß drei Tage hintereinander jeden Morgen nüchtern
3 Messerspitzen voll
von diesem Pulver in Warmbier einnehmen, und darauf den erfolgenden Schweiß abwarten. — Eine besondere Diät ist nicht nöthig zu beobachten, und es braucht die Wunde auch nicht ausgebrannt zu werden. (Dieses Mittel ist erprobt.)

---

§. 10.

Elfenbein zu erweichen, daß man es schneiden kann.

Lege es 24 Stunden in ein Wasser, welches aus

1 Loth Alaun,

2 = Salzsäure und

1/2 Quart Wasser besteht.

Knochen erweicht man in verdünnter Salzsäure, in der man sie ebenfalls 24 Stunden liegen läßt.

---

§. 11.

Räucher-Spiritus.

Vermische genau untereinander:

1 Drachmen Oleum Bergam.

1 = Oleum Citri,

1 = Oleum Lavend.

1/2 = Oleum Cariophil.

1 = Balsam. peruvian, und

6 Unzen Alcohol. vin.

Wenige Tropfen dieser Räucher-Essenz, auf ein heisses Eisenblech, oder in die heiße Ofenröhre getröpfelt, verbreitet augenblicklich den angenehmsten Wohlgeruch.

Soll dieser Spiritus auch gegen die Motten angewendet werden, so setzt man noch:

2 Unzen Weingeist hinzu,

und besprengt dann die Gegenstände damit, worin die Motten kommen können.

---

§. 12.

Fabrikation der Rosen- oder Ambra-Perlen.

Man stoße frische Rosenblätter in einem Mörser zu Brei, mische etwas Lindenkohlenstaub, Ambra und in Wasser aufgelöstes gummi arabicum dazu, bilde aus diesen wohl untereinander gemengten Ingredienzen einen Teig, und forme mit der Hand, besser aber mit einer dazu bestimmten Form, Kügelchen von einer beliebigen Gestalt; lege dieselben sodann auf einen flachen Porzellanteller, und lasse sie auf demselben erhärten, doch nur so, daß man sie noch mit einer Nadel, zum Anschnüren, durchbohren kann.

Will man diese Art Perlen recht schön haben, so mische man in den Lindenkohlenstaub noch fein zerriebene Gold- und Silberblättchen (wie solche die Buchbinder gebrauchen), und bilde hieraus den obigen Teig. — Man reiht diese Perlen abwechselnd mit Goldperlen an seidene Schnüre.

---

§. 13.

Fabrikation des Räucherpapieres.

Man nimmt

1 Quentchen Muscatbalsam,

1 Quentchen Copalbalsam,

½ Quentchen flüssigen Storax,
10 Tropfen Nelkenöl,
10 " Zimmtöl,
10 " Bergamottöl,
10 " Cajaputöl,
10 " Spieköl,

mische Alles gut untereinander, und taucht dann feines weißes Druckpapier in die erhitzte Masse, läßt letzteres trocken werden und legt dann ein Stückchen davon in die heiße Ofenröhre, oder auch auf ein glühendes Eisenblech.

---

§. 14.

Gegen Leberflecken.

Man benetze die Fahne einer Feder mit rauchender Salzsäure, und bestreicht jeden Leberfleck zwei Tage hintereinander damit, und zwar jeden Tag 6—8 Mal; so verwandeln sie sich dann in Schärfchen und fallen nach einigen Tagen von selbst ab.

---

§ 15.

Streichriemen für Barbier- und Federmesser.

Weiche einen guten starken Juchtenriemen 8 Tage lang in Urin, lasse ihn dann gut austrocknen, reibt ihn dann mit Bimstein auf der einen Seite möglichst glatt, und bestreicht dann diese Seite entweder mit Glockenschmalz, oder der Schmiere von den eisernen Axen

der Mühlräder und reibt dann dasselbe mittelst eines Polirstahles tüchtig ein, so ist der Streichriemen fertig, der mit dem Gebrauche immer besser wird.

---

§. 16.

Pappenschiefertafeln zu verfertigen.

Man nehme:

3 Theile Bimstein,

1 Theil gesiebten Hammerschlag,

2 Theile pulverisirten Schiefer und

1/8 Theil Kiehnruß (oder gebranntes Elfenbein)

Diese Ingredienzen werden mit etwas Leinölfirniß auf einem Reibstein äußerst fein abgerieben, sodann mit Terpentinöl verdünnt, und die zu länglich viereckigen Tafeln geschnittenen Pappendeckel mehrmals damit überstrichen, bis sich eine gehörige Rinde gebildet hat, und sobald diese recht wohl ausgetrocknet ist, schleift man sie mit feinem Bimstein und etwas Oel egal ab.

---

§. 17.

Fabrikation der englischen Stiefelwichse.

Man nehme:

4 Loth gebranntes Elfenbein (oder Kiehnruß), verdünne es mit Essig oder Bier zu einem dünnen Brei, und übergieße es, unter stetem Umrühren, mit

2 Loth Vitriolöl und
1 = Salzsäure;
sodann verdünne man diese Masse mit 2 Schoppen Bier, und lasse sie in einem irdenen Topfe 1/4 Stunde lang aufkochen, so wird beim Kosten kein saurer Geschmack zu bemerken sein. Jetzt mische man:
4 Loth Eisenvitriolöl und
1/4 Pfund Syrup
darunter, und gebe dem Ganzen noch mit etwas Lavendelgeist einen Wohlgeruch.

---

§. 18.

Gegen die Sommersprossen.

Rcp. Sapon. ven. 4 Unzen,
Kali carbonic. dep.
Storax Benzoes.
Myrrh., von jedem 1/2 Unze,
Bacc. Lauri, 1 Unze,
Caryoph. 2 Unzen,
Spirit. vin. rectif. 3 Unzen,
Deger. et filtr.

Täglich 3 Mal mit 2 Eßlöffel voll das Gesicht oder die sonstigen Theile, wo Sommersprossen sind, gewaschen.

---

§. 19.

Rothe Haare blond zu färben.

16 Loth Wegebreitwasser,

3 = venetianische Seife und

1 = arabischen Gummi;

dieses Alles zusammen zu einer Salbe gerieben und Morgens und Abends die Haare damit eingerieben, so werden sie nach einiger Zeit angenehm blond.

---

§. 20.

Graue Haare dunkelschwarz zu färben,

braucht man sie nur mit Rindermark=Pomade, in welche man verhältnißmäßig viel Wißmuth=Weiß und etwas Schwefelbalsam gemischt hat, täglich einmal tüchtig einzureiben.

---

§. 21.

Haare, ohne sie zu brennen, lockig zu machen.

Man kämme sie Abends zuvor recht rein aus, reibe sodann folgende, durch fleißiges Umrühren, bereitete Salbe ein, nämlich: von

1 Ei das Weiße, vermischt mit

$1/4$ Loth klaren weißen Zucker und

1 Eßlöffel voll alten Wein; worauf die Haare in Wickeln aufgerollt, und letztere des andern Morgens wieder herausgenommen werden, wodurch man das schönste lockige Haar erhalten wird.

---

§. 22.

Haare im Gesicht zu vertilgen.

Vermische

1 Loth klares Aurum pigmentum mit

8 = pulverisirten ungelöschten Kalk wohl untereinander, und mache es sodann mit kaltem Wasser zu einer Salbe, mit welcher man die behaarte Stelle zwei Messerrücken hoch, überstreicht, aber nach 8 Minuten mit kaltem Wasser wieder abwischt.

---

§. 23.

Amerikanisches Universal-Mittel gegen Zahnweh.

Thue in ein Trinkglas oder in eine geräumige Caffeetasse einige Theelöffel voll Kochsalz, und übergieße dasselbe mit halb so viel concentrirter Schwefelsäure.

Die aus dieser sofort aufbrausenden Mischung emporsteigenden Dämpfe, deren Entwicklung man noch durch einiges Umrühren mittelst eines Glas- oder Holzstäbchens befördern kann, läßt man in den Mund auf die schmerzende Seite hin, ziehen, wobei man aber den Odem anhält, damit der Hustenreiz, welcher durch dieses Gas erregt wird, nicht zu schnell eintrete.

Die einzige Unbequemlichkeit hierbei ist der Hustenreiz, welcher erfolgt, sobald dieses Gas den Luftröhren-

dampf erreicht, doch auch schnell wieder verschwindet, sobald man den Mund vom Gefäße entfernt, zugleich aber auch ist der Zahnschmerz verschwunden.

Nur wo Knochenfraß viele Zähne zugleich und stark angegangen hat, ist die Wirkung zuweilen etwas langsamer, doch bleibt sie nie über $1/4$ Stunde aus, wenn der Leidende während dieser Zeit das Einziehen der Dämpfe einige Male wiederholt.

Bekommt man nach 24 Stunden oder länger wieder Zahnwehanfall, so wiederholt man das Einziehen der Dämpfe, und der Zahnschmerz, nebst dem daher rührenden üblen Geruche aus dem Munde, wird für immer verschwunden sein.

---

§. 24.

Recept, um gut zu schlafen.

Rpe. Morphium acetatum 2 Gran,
V. destil. commun. 2 Unzen,
Syrup opiat. 2 Drachmen,
Alle zwei Stunden 1 Eßlöffel voll.

---

§. 25.

Probates Mittel gegen Kolik, Krämpfe und Leibweh.

Man nehme eine gute Messerspitze geriebene Drachenwurzel in einem Eßlöffel voll Kornbranntwein, ver-

schlucke solches mit einem Male, so wird man nach Verlauf von einer Stunde gewiß vom Uebel frei sein.

---

§. 26.

Mittel gegen übelriechenden Athem, oder den sogenannten üblen Geruch aus dem Munde.

Dieses Uebel rührt entweder aus dem Magen, oder von hohlen Zähnen her, oder es ist angeerbt.

Wo verdorbener Magen die Ursache ist, wird auch der üble Geruch verschwinden, sobald der Magen wieder in Ordnung gebracht ist. Sind hohle Zähne die Ursache des üblen Geruches, so müssen solche ausgezogen oder plombirt werden; wo aber der üble Geruch aus dem Munde ein angeerbter Fehler ist, da dient Folgendes:

Man lasse sich in der Apotheke von:

2 Loth zerstoßenen Orangenblüthen,
1 = klarem trocknen Chlorkalke,
8 = klarem weißen Zucker und
1 = klarer Stärke,

mit Tragantschleim 3 Gran schwere Pillen fertigen.

Von diesen Pillen nehme man alle 2 Stunden drei Stück in den Mund, woselbst sie zergehen und einen guten Geruch von sich geben.

Den üblen Geruch aus dem Munde entfernt

man auch dadurch, daß man in destillirtem Wasser aufgelösten Chlorkalk mit reinem fuselfreien Branntweine vermischt.

Von dieser Mischung gebrauche man 1 Theelöffel voll unter ein Glas Wasser, als Mund- und Gurgelwasser recht oft (täglich), so wird das Uebel bald gehoben sein. Herren vertreiben damit auch den üblen Tabaksgeruch aus dem Munde.

---

§. 27.

Rasir-Essenz.

Lasse in einer verschlossenen Flasche:

1 Loth Rosenwasser,
2 = Weingeist und
1 = geschabte venetianische Seife

so lange stehen, bis sich letztere aufgelöst hat, worauf man es aufhebt und zum jedesmaligen Rasiren 8 Tropfen in eine leere Obertasse gießt, den Rasirpinsel naß macht und mit demselben Alles zum hinreichenden Schaume schlägt.

---

§. 28.

Verschluckte, oder im Halse stecken gebliebene Nadeln, Knochen oder Gräten herauszubringen.

Man nimmt sogleich ein Brechpulver nebst dem Weißen von 3 bis 4 Eiern vermengt, ein. In Er-

mangelung dieses genieße der Leidende Mehlbrei, Klöße oder Kartoffeln, nehme einen guten Schluck Oel darauf und trinke warmes Wasser nach, um dadurch ein Erbrechen zu bewirken. — Auch Essig und Citronensaft zu trinken, ist dienlich, weil dadurch die Spitzen der Nadeln stumpf werden.

---

§. 29.

Sicheres Mittel gegen die Schwindsucht.

Rcp. 2 Quart gutes Braunbier thut man in einen unglasirten Topf, nebst etwa für 1½ Sgr. Lungenkrautblätter, für 2 Sgr. Jungfernhonig (den bekannten weißen Honig) und einer guten Handvoll Weizenkleie, deckt und klebt den Topf hierauf zu, und läßt das Ganze bis zur Hälfte einkochen. Ist dies geschehen, so seihet man es durch reine Leinwand, füllt das Durchgeseihete auf eine Glasflasche, und reicht aus derselben der schwindsüchtigen Person öfters etwas zu trinken, worauf sie, wenn sie diesen Trank täglich 4 Wochen lang unausgesetzt gebraucht hat, gewiß von der Schwindsucht befreit sein wird.

30.

Patentirte Rüböl-Reinigung.

Man rührt 100 Pfd. Rüböl zuerst mit einer Auflösung von:

1/4 Pfd. Kochsalz und

1/2 Pfd. Salpeter in

3 Maaß (Quart) heißem Wasser, giebt dann

16—20 Loth Schwefelsäure zu,

läßt es etwas ruhen, fügt dann noch

15 Maaß Wasser bei,

zieht nach 8 Tagen das Klare ab, und filtrirt es endlich durch Schichten von Stroh und Kohlen.

Neue Oelgeräthe werden mit einer Mischung von:

2 Pfd. Salpetersäure mit

1 Eimer Wasser vermischt,

gut ausgespült, damit die Gefäße das Oel nicht färben.

---

§. 31.

Eau de Cologne zu bereiten.

4 Loth Bergamottöl,

4 „ Orangenöl,

1/2 „ Neroliöl,

1/4 „ Nelkenöl,

1 1/2 „ Lavendelöl,

3/4 „ Rosmarinöl,

15 Gran Ambre gris und

1 Loth Essigäther, werden in

4 Quart 80gradigem Spiritus (fuselfreien)

aufgelöst, einige Tage stehen gelassen, sodann durch Löschpapier filtrirt, und hierauf in die kleinen Flaschen

gefüllt. — Man kann auch nach Belieben den Ambre gris (d. h. grauen Ambra und Essigäther) weglassen.

§. 32.

Eau de Lavende zu bereiten.

Löse in 1 Schoppen fuselfreien Spiritus auf:

3/4 Loth Lavendelöl,
1 Gran Moschus und
2 = Kampher,

lasse sodann Alles drei Tage lang stehen, und filtrire ꝛc. es nach Verlauf dieser Zeit.

§. 33.

Eau de milles fleures.

(Tausend Blumenwasser.)

Löse in 2 Schoppen fuselfreien Spiritus auf:

1/4 Loth Citronenöl,
1/8 = Pomeranzenblüthenöl,
1/8 = Bergamottöl,
1 Scrupel Lavendelöl und
12 Tropfen Zimmtöl;

mische Alles wohl untereinander, filtrire es dann, und fülle es hierauf in kleine Gläser, welche man im Keller aufbewahrt.

§. 34.

Büschel- oder Blumenwasser.

(Extrait de bouquet.)

Löse in 3 Schoppen fuselfreien Spiritus auf:

$^1/_2$ Loth Jasminöl,
$^1/_4$ = Zimmtöl,
10 Tropfen Neroliöl,
12 = Rosenöl,
2 Gran Moschus, und
2 = Kampher,

worauf man das Ganze filtrirt, in Flaschen füllt und diese im Keller aufbewahrt.

---

§. 35.

Englisches Riechsalz.

In schön geformten Flacons bringe man schwefelsaures kristallisirtes Kali in kleinen Stückchen, die wie geschliffen aussehen; hiermit fülle man das Flacon fast an, gieße sodann concentrirten Radikalessig darüber, und setze noch einige Tropfen aether acetic., Lavendelöl, Bergamottöl, Thymianöl und ein wenig Benzoetinktur hinzu.

---

§. 36.

Riechfläschchen, um bei Kranken nicht angesteckt zu werden.

Man schüttet in ein starkes Gläschen mit einem eingeriebenen Glasstöpsel:

1/4 Loth pulverisirtes schwefelsaures Kali (tartarus vitriolatus), und gieße darüber etwa

1/2 Quentchen Radikalessig (Essig=Alkohol),

und stopft sodann das Gläschen fest zu.

Befindet man sich nun bei einem ansteckenden Kranken, so nimmt man den Glasstöpsel ab und hält die Oeffnung mit dem Daumen zu; von Zeit zu Zeit aber bringt man das geöffnete Fläschchen an Mund und Nase.

---

§. 37.

Haarwuchsöl.

Man erwärmt:

1 Pfund Mandelöl mit

2 Loth zerkleinerte Alkannawurzel so lange, bis das Mandelöl dunkelroth erscheint, setze dann

20 Gran Bergamottöl,

20 = Nelkenöl, und

3 = Moschus,

welcher letztere zuvor mit etwas Zucker abgerieben ist, hinzu.

---

§. 38.

Mittel, um schmutzige Hände ganz rein zu bekommen.

Reibe die, z. B. von Farbe, Harz oder dergl. beschmutzten Hände mit $1/4$ Loth concentrirter Salzsäure, und wasche sie dann sogleich mit warmem Wasser nach.

---

§. 39.

Untrügliches Mittel gegen die Gicht, vom alten Schäfer Thomas.

Man läßt einen Kessel beinahe zu $1/4$ voll Hühnerdreck thun, den Kessel darauf voll Fluß- oder Regenwasser füllen, und das Ganze über dem Feuer kochen, worauf man es in eine Badewanne gießt, dieselbe mit einer Weidenhorde bedeckt, durch welche der Dampf des gekochten Wassers ꝛc. stark durchdringen kann.

Auf diese Weidenhorde nun läßt man den völlig entkleideten Gichtkranken setzen, hängt dann über ihn und den Trog (oder die Badewanne) mit dem heißen Wasser ein Betttuch, damit die Wasserdämpfe nur allein in den Körper des Patienten dringen können.

Nach Verlauf von $1/4$ Stunde legt man den Patienten in ein recht warm gemachtes Bett, in einem wohlgeheizten Zimmer, und läßt ihn daselbst möglichst stark nachschwitzen, so wird er, nach 14tägigem wiederholten Verfahren, sicher von der Gicht befreit sein,

auch, wenn er vorher krumm ging, jetzt wieder gerade gehen.

---

§. 40.

Zuverlässiges Mittel gegen zu starke Diarrhöe.

Man genieße Morgens (noch nüchtern) und Abends eine Hand voll Wachholderbeeren, oder noch besser, pulverisirte Aronswurzel in einem Löffel Branntwein.

---

§. 41.

Sicheres Mittel gegen die Halsentzündung und Halsbräune.

Man lege dem Patienten die sogenannte Salwende von geräuchertem Specke um den Hals (also dasjenige vom Specke, welches durch die Räucherung gelblich geworden ist).

Oder man lasse dem Patienten, ohne daß er es weiß, den gesunden Urin eines Mannes trinken, den man zuvor hinreichend mit Candiszucker versüßt hat.

---

§. 42.

Gegen einen sehr vertretenen Fuß,

braucht man nur recht oft warmen Kuhkoth auf die vertretene Stelle desselben zu legen, so wird nach 6 Tagen der Fuß wieder geheilt sein.

§. 43.

Gegen den Ohrenzwang

braucht man nur Schwefelfaden um das schmerzende Ohr zu binden.

---

§. 44.

Fleckwasser zu bereiten.

1 Loth Lip. amon. caust.,
2 = destillirtes Wasser (oder auch Regen- oder Flußwasser) und
½ Drachmen Lavendelöl.

Diese 3 Species werden untereinander gemischt, ein wollenes Läppchen damit naß gemacht, und der zu entfernende Fleck damit ausgerieben. Dasselbe Läppchen wird, wenn der Fleck verschwunden ist, mit Wasser naß gemacht, und damit nachgerieben.

---

§. 45.

Tinktur zum Conserviren und Festhalten der Zähne.

Mische:

1 Loth Myrrhentinktur,
1 = Ratanhiatinktur mit
2 = Löffelkrautspiritus, und löse in dieser Mischung noch
2 Tropfen Krausemünzöl auf.

Mittelst eines mit dieser Tinktur getränkten Läppchens, werden von Zeit zu Zeit Zähne und Zahnfleisch gerieben.

---

§. 46.

Das berühmte englisch-sächsische Pflaster,

welches die ältesten Schäden bei Menschen und Vieh heilt, ebenso auch Salzflüsse, Brandschäden, Frost und sogar den Krebs; ferner Warzen und Hühneraugen auflöst, ja sogar Rückenschmerz und Podagra, wenn man es auf große Stücken Leinwand oder Leder streicht, und dieses auf die zu kurirenden Stellen legt. Man nimmt zu diesem Pflaster:

½ Pfund weißes Wachs,
½ Pfund pulverisirten rothen Mennig,
¼ Loth fein pulverisirten Bernstein,
¼ = Kampher,

welcher letztere zuvor, mittelst einiger Tropfen Baumöls zerstoßen ist; ferner:

¼ Loth gebrannten klaren Alaun, und
½ Pfund Baumöl.

Das Baumöl wird in einem neuen Topfe, der mehr als noch einmal so groß sein muß, als das Baumöl Raum einnimmt, so lange gekocht, bis es braun geworden ist.

Wenn das Baumöl bräunlich ist, wird während des Kochens der rothe Mennig langsam hinzugeschüttet,

und mit einem hölzernen Spatel fleißig durchgerührt. Hat nun die Masse so lange gekocht, daß sie etwa Pflastersubstanz hat, so wird sie vom Feuer genommen, und nach 1/4 Stunde der pulverisirte Bernstein hinzugethan. Ganz zuletzt, wenn das Ganze meist abgekühlt ist, kommt der zerstoßene Kampher und der ebenfalls pulverisirte Alaun dazu, wo dann das Pflaster fertig ist, und in blechernen Büchsen aufbewahrt wird.

---

§. 47.

Schuh- und Stiefelsohlen noch einmal so dauerhaft zu machen.

Man überstreiche die Sohlen mit gekochtem Leinöle (oder mit einer Mischung aus Harz und Terpentinöl), streue, wenn diese Flüssigkeit in die Sohle eingezogen ist, Eisenfeile oder ganz feinen Sand darauf, und schlage dieses etwas an. Ist dieser erste Anstrich trocken, so wiederholt man das eben beschriebene Verfahren, und der Zweck ist erreicht.

---

§. 48.

Schuhe und Stiefeln wasserdicht zu machen.

(Siehe auch §. 65.)

6 Loth Unschlitt (Talg),
2 " gelbes Wachs,

2 Loth Leinöl,
2 = venetianischen dicken Terpentin, und
2 = Pech.

Diese Ingredienzen werden zusammen in einem Topfe über dem Feuer zerschmolzen und noch warm mittelst einer sogenannten Schmierbürste, besonders zwischen das Oberleder und die Sohle, gut eingerieben. Das Leder läßt sich gleich darauf, wenn man es wünscht, mit Glanzwichse überwichsen.

---

§. 49.

Ofenlack oder Storax zu bereiten, der, an den warmen Ofen gestrichen, einen angenehmen Wohlgeruch verbreitet.

Man nehme:

2 Loth Storax,
2 = Benzoe,
2 = gummi laudanum,
½ = Mastix,
½ = Weihrauch,
1½ = Quentchen flüssigen Storax.

Diese Ingredienzen läßt man, bei gelinder Wärme, unter einander schmelzen, und nachdem man noch:

10 Tropfen Nelkenöl,
10 = Cederöl,
10 = Lavendelöl,

10 Tropfen Bergamottöl,

1/8 Loth peruvianischen Balsam

dazu gethan hat, formt man länglichtrunde (walzenförmige) Stängelchen daraus, wickelt solche in Papier und bewahrt sie so auf.

---

§. 50.

Rothe Pariser Schminke

besteht aus:

4 Loth Carmin, mit

2 „ Talkerde

vermengt, und diese Mischung wird in den Schminktöpfchen aufbewahrt.

Eine geringere Sorte

erhält man durch Vermischung von:

1 Loth Carmin, mit

1/2 „ Talg.

---

§. 51.

Knallfidibus zu bereiten.

Man schneide Kartenblätter zu Fidibus, weiche diese an ihren beiden Enden in Wasser so, daß man ihre Kehrseite von ihrer Vorderseite leicht theilen kann. Ist dies an beiden Enden geschehen, so bestreicht man die auseinander gelegten Enden wieder mit etwas Stärke-

kleister, und legt, bevor man sie wieder zusammenpappt, ein klein wenig Knallsilber dazwischen.

---

§. 52.

Knall-Cigarren.

Man öffnet am unteren Ende (da, wo man sie anbrennt) eine Cigarre, legt unter das aufgerollte Blatt derselben ein wenig Knallsilber und verpappt sodann die Cigarre wieder mit ein wenig Gummiwasser.

---

§. 53.

Neue Glaçehandschuhe leicht anziehen zu können, ohne sie irgendwo zu zerreißen.

Zu dieser Absicht ist nur nöthig:

1) daß die Handschuhe passend für unsere Hand sind:

2) daß man jeden Finger mit nasser Mandelseife bestreiche, und

3) den Daumen immer zuletzt in den Handschuh bringe.

---

§. 54.

Ein Pulver, um augenblicklich die schwärzeste Tinte zu erhalten.

8 Loth fein pulverisirte türkische Galläpfel,
2 = klaren gebrannten Vitriol,
4 = klarer arabischer Gummi

werden wohl untereinander gemengt, und wenn man von diesem Pulver Tinte haben will, braucht man nur 1 Theelöffel voll davon, mit

2 $1/2$ Eßlöffel voll Fluß- oder Regenwasser zu vermischen.

---

§. 55.

Daß die Milch nicht gerinne,

braucht man nur unter jedes Quart oder Maaß derselben, bevor man sie zum Sieden auf's Feuer setzt, ein Stückchen gereinigte Pottasche von der Größe einer Eierbohne hinein zu thun.

---

§. 56.

Gute Eier zu erkennen.

Sinkt ein Ei im Wasser unter, so ist's gut; ebenso, wenn es nur mit seinem stumpfen Ende an den Mund gehalten, daselbst warm wird.

---

§. 57.

Damit die Fliegen nicht in die gefüllten Tassen oder Gläser fallen,

braucht man nur quer über die Tassen oder Gläser das Theelöffelchen oder sonst etwas zu legen, so werden sie stets wie über eine Brücke darüber laufen.

---

§. 58.

Versalzene Speisen sogleich wieder zu entsalzen,

braucht man nur über das Geschirr, (worin sich die versalzene Speise befindet) ein leinenes Tuch zu spannen und auf dasselbe eine Hand voll Salz zu thun, so wird dieses Salz bald das in der Speise befindliche an sich ziehen.

---

§. 59.

Schnelle Mästung der Gänse, und daß sie überaus große Lebern bekommen.

Man mäste: 1) nur junge und gesunde Gänse. 2) Mache man aus geschrotenem Waizen, nebst ein wenig Ingwer, gewöhnliche Gänsenudeln, und zwar so groß, daß solche, wenn sie gebacken sind, von den Gänsen noch bequem verschlungen werden können, hierauf verfertige man 3) aus genanntem Mehle nochmals solche Nudeln, unter deren jede aber eine Messerspitze voll (oder $1/2$ Quentchen) pulverisirtes Spießglanz und halb so viel (also $1/4$ Quentchen) klarer Bolus gemengt wird.

Von den ersteren Nudeln gebe man, gut verdauenden Gänsen, alle 2 Stunden, oder täglich 5—6mal, anfänglich jedesmal 5 Stück angefeuchtet, nach ein Paar Tagen aber, einige mehr; zuletzt aber, damit

sie nicht todt gestopft werden, wieder einige Nudeln weniger.

Von den letzteren Nudeln (mit Bolus und Spießglanz vermischt) aber bekommt jede Gans jedesmal als Zugabe und Mastbissen, Morgens, Mittags und Abends nur eine Nudel. — Beim Fressen giebt man ihnen immer viel warmes, reines, mit etwas pulverisirtem Lerchenschwamme, altem Brode und etwas Salz vermischtes Wasser, zum Saufen in ihre Tröge.

---

§. 60.

Kapaunen zu mästen.

Diese werden wie die Gänse behandelt und mit Nudeln gestopft, welche bestehen sollen aus:

3 Loth Gerstenmehl,
5 = gemahlener Hirse,
3 = gekochtem Welschkorn,
1 = Butter und so viel Milch,

um aus diesen Ingredienzen einen dicken Brei machen zu können, aus dem man dann Nudeln formt und etwas Weniges Spießglanz mit einknetet; diese Portion des andern Tages verfüttert, und des Abends neuerdings frisch anmacht, dabei gebe man ihnen fleißig zu trinken, so werden die Kapaunen schon in 14 Tagen sehr fett sein.

§. 61.

Welsche Hühner zu mästen.

Diese erhalten dasselbe Futter wie die Kapaunen. Eine welsche Henne erhält noch halb so viel, und ein welscher Hahn bekommt noch einmal so viel, als ein Kapaun.

---

§. 62.

Tauben zu mästen.

Diese mästet man am besten mit Wicken, Erbsen, Gerste, Buchwaizen und Hirse, die man vorher in Wasser eingeweicht hat.

Man stopft sie mit diesen gequellten Früchten wie das vorige Geflügel mit Nudeln, dabei muß man sie fleißig tränken. Hafer- und Gerstenmehl mit Bier vermischt, giebt ebenfalls ein fettmachendes Futter für Hühner und Tauben.

---

§. 63.

Das berühmte Gehöröl zu bereiten.

Nimm:

½ Pfund des allerfeinsten Provenceröls, löse darin auf

½ Quentchen Kampfer, welcher mit etwas Provenzeröl in einer Reibschale fein abgerieben worden, und so nach und nach aufgelöst ist. Dann setzt man hinzu:

15 Tropfen Zimmtöl,
5 „ Anisöl,
5 „ Spieköl,

und vermischt Alles wohl untereinander; dann thut man noch hinzu:

$^1/_4$ Loth Alkannawurzel,

läßt diese ausziehen, und das Gehöröl ist fertig.

Mit diesem Oele tränkt man ein Baumwollen-Bäuschchen, und legt es, täglich erneuert, in die kranken Ohren.

---

§. 64.

Mittel gegen die Trunkenheit.

Gegen dieselbe dienen:

1) der Essig,
2) der Genuß einer Citrone sammt der Schale.
3) Wenn man vor dem Trinken ein frisches Hühnerei austrinkt.
4) Vor und während dem Trinken Mandeln ißt, oder mitunter Oel trinkt.

---

§. 65.

Cautchouc- (d. h. Gummi elasticum) Auflösung.

Zerschmilz unter stetem Umrühren:

2 Loth fein zerschnittenes gummi elasticum

(sogenanntes Löschharz), indem man zuerst einen reichlichen Eßlöffel voll Leinölfirniß hinzu thut, in einem irdenen, inwendig wohl glasirten und noch ganz neuen Tiegel, über starkem Kohlenfeuer; rühre hier Alles beständig um, damit nichts verbrenne; setze in einer kleinen Weile (ohngefähr nach 5 Minuten) wieder einen Eßlöffel voll Leinölfirniß hinzu, und wiederhole dieses löffelweise Zugießen in gleicher Menge alle 5 Minuten, bis im Tiegel eine gleichflüssige Masse entstanden ist. Jedoch darf im Ganzen nicht über 6 Loth Leinölfirniß zugegossen werden. Zuletzt nimmt man die Flüssigkeit vom Feuer, rührt noch

1 Loth Fischthran, und
1 Loth Terpentinöl

hinzu, und die Auflösung zum Wasserdichtmachen des Schuhwerks ist fertig.

---

§. 66.

Die berühmte schwedische Lebens-Essenz besteht aus:

1 1/2 Loth der feinsten Aloe (Aloe succetr.),
1/4 „ Zittwersaamen,
1/4 „ rothe Enzianwurzel,
1/4 „ feinsten Rhabarber,
1/4 „ gummi stiparium,
1/4 „ orientalischen Saffran,

$^1/_4$ venetianischen Theriak,

$^1/_4$ weißen Ammoniak, und

$^1/_4$ weißen Agarik.

Diese Ingredienzen werden (ausgenommen der Theriak, welcher vorher mit Tragantschleim zu einem Teige gequetscht, sodann aber getrocknet, und nun erst pulverisirt wird) zuvor fein pulverisirt, sodann aber mit dem ebenfalls pulverisirten Theriak vermengt, und dann Alles mit 1 Quart ächten Franzbranntwein übergossen, die Flasche mit Blase fest zugebunden, sodann in dieselbe mit einer Nadel Löcher gestochen, Morgens und Abends einmal tüchtig umgeschüttelt, und das Ganze 8 Tage in der Wärme digeriren lassen.

Sodann gießt man, ohne die Flasche vorher zu schütteln, die obere klare Flüssigkeit in eine andere leere Flasche, und das Elixir ist nun zum Gebrauche fertig, und zwar kann es:

1) von alten Personen täglich zu 7—8 Tropfen, selbst bis zum halben Theelöffel voll, mit etwas Kaffee, aber ganz wenig Milch, genossen werden.

2) Wider die *Herzensangst* nimmt man 1 Eßlöffel voll.

3) Gegen die *Unverdaulichkeit* dienen 2 Löffel voll in 4 Löffel Thee.

4) Wider die *Trunkenheit* dienen 2 Eßlöffel voll.

5) Gegen die *Raserei* nimmt man, und zwar beim Anfalle derselben, 2 Eßlöffel voll.

6) Wider die Kolik dienen 2 Löffel voll in 4 Löffel guten Branntwein.

7) Gegen die Würmer, 3 Tage lang, jedesmal nüchtern 1 Löffel voll, in reinem schwarzen Kaffee.

8) Gegen die Wassersucht muß man 1 Monat lang täglich 1 Eßlöffel in schwarzem Kaffee oder weißen Wein genießen.

9) In obstruct. menses (unordentliche monatliche Reinigung), nimmt man 3 Tage hintereinander 1 Eßlöffel nüchtern in 3 Eßlöffel voll rothen Wein, und geht sodann bei schönem Wetter noch vor dem Frühstück 1/2 Stunde spazieren.

10) Zum gewöhnlichen Purgiren (Abführen) giebt man starken Personen 3 Eßlöffel voll, Frauenzimmern deren 2, und Kindern nur 1 Eßlöffel voll, ohne Vermischung.

---

§. 67.

Körperstärke zu erhalten.

Vermische gute Gartenerde mit dem Saamen und dem rauchenden Miste eines Hengstes und pflanze schwarze Eberwurzel hinein, welche man, wenn sie groß geworden, genießt, bei sich trägt und sich häufig in Pferdeställen aufhält.

---

§. 68.

Bewährte Salbe, welche entzündete Augenlider in 8 Tagen heilt.

Rpe.: 1 Scrupel Zinc. oxydat. alb.,
1 Gran opii puri,
2 Drachmen Axung. porci.
M. f. ungt.

Morgens und Abends, wie eine Linse groß, von dieser Salbe in die Augen gerieben, heilt zuverlässig.

---

§. 69.

Fleckkugeln für alle Fett-, Oel-, Wachs-, Schmuz- und Staubflecken zu bereiten.

Ganz trockner Thon wird klar geschabt, hierauf mit fauligtem Citronensaft angefeuchtet, dann etwas reine Pottasche hinzugemengt, die Mischung zu einem Teige geknetet, von demselben Kugeln geformt und solche an der Luft trocken werden lassen.

Gebrauchsanweisung.

Den Fleck, welchen man mit dieser Kugel herausmachen will, feuchtet man vorher gut mit Wasser an, reibt ihn sodann recht gut mit der Fleckkugel ein, läßt den eingeriebenen Fleck trocken werden, und wäscht ihn endlich mit frischem Wasser völlig aus.

---

§. 70.

Baumwollenes Garn fest und dauerhaft, türkischroth zu färben.

Uebergieße 4 Pfund gesponnenes, baumwollenes Garn mit Fischthran, und lasse es damit getränkt 14 Tage in einem irdenen Gefäße stehen; drücke es während dieser Zeit öfters zusammen und presse nachher das Fett aus.

Hierauf bringe man das Garn in 4 Pfund spanische Soda und Wasser, oder statt dessen in frischen Urin. Man wird sogleich bemerken, daß die Brühe davon milchig wird und wie Seifenwasser aussieht, wenn man das Garn in der zugesetzten Lauge $1/_4$ Stunde lang siedet. Man wasche alsdann dasselbe so lange als es noch milchig ist, in kaltem Wasser aus, und setze nun eine Brühe von:

1 Pfund Alaun, und
$1/_2$ = Schmack (rus coriaria) und
$1/_2$ = pulverisirter türkischer Galläpfel an;

die man in Wasser aufkocht, und dieses ist die Beize für die zu färbende Baumwolle.

Wenn diese vorher durchgeseihete Brühe im Sieden ist, so lege man das Garn hinein, und menge es während dem Sieden 1 Stunde lang im Kessel. Endlich läßt man Alles kalt werden, und das Garn noch 12 Stunden in der Brühe liegen, trocknet es nach

dieser Zeit im Schatten auf Stäben und spült es den folgenden Tag im Wasser rein aus. Nun werfe man 1 Pfund zerschnittene und zerstoßene Krappwurzel in heißes Wasser und bringe es zum Sieden. Man verhüte aber das Anhängen dieses Krapppulvers an dem Garne, weshalb man das Pulver in leinenen Säckchen in den Kessel hängt.

In diese Brühe wird das ausgespülte, baumwollene Garn noch im feuchten Zustande gebracht, und läßt es darin 10 Minuten schwach sieden, und hierauf völlig erkalten.

Man hänge nun das Garn (in welchem sich noch ein Theil der Brühe befindet) an die freie Luft, läßt es hier trocken werden, und spült es alsdann im Wasser rein aus, so ist es probehaltig fertig.

---

§. 71.

Gewehrläufe blau zu machen.

Zu dieser Absicht braucht man nur den Gewehrlauf mit verdünnter Schwefelsäure zu bestreichen, und sodann eine glühende Eisenstange in denselben zu stecken, damit auf diese Weise das Rohr gleichmäßig durchwärmt wird.

---

§. 72.

Vorzüglichste Methode zum Mariniren der Heringe.

Die Heringe werden zuerst von ihrer Milch oder dem Rogen befreit, jedoch ihnen der Bauch nicht ganz aufgeschnitten, dann sehr gut mit Wasser abgewaschen, hierauf 24 Stunden in Wasser gelegt und nach dieser Zeit wohl abgetrocknet.

Jetzt macht man eine Mischung auf 50—60 Stück Heringe, aus dem Gelben von 3 Citronen,
Macisnüssen, 2 Stück,
Senfkörnern, 4 Loth, und
Chalotten, 6—8 Stück;
stößt dieses in einem Mörser und thut jedem Heringe einen gleichen Theil davon in den etwas aufgeschnittenen Bauch.

Nun werden die so bereiteten Heringe, wie folgt, in ein Fäßchen eingelegt:

Auf des Fasses Boden kommt eine Lage Estragonkraut, Pfefferkraut, Majoran, Thymian, Lorbeerblätter und Pfeffer, einige Zwiebeln, alles nach Verhältniß, nur nicht zu viel. Hierauf kommt eine Lage Heringe, dann wieder obige Gewürze, hierauf wieder eine Lage Heringe, und sofort bis das Fäßchen (oder der Topf) voll ist. Zuletzt füllt man das Fäßchen mit Essig, in welchen die sämmtliche Heringsmilch geschlagen ist.

und verwahrt es 6 Wochen lang im Keller, so haben die Heringe den herrlichsten Geschmack.

---

§. 73.

Vertreibung der Mücken.

Man räuchere nur mit Galbanum oder Kampher.

---

§. 74.

Untrügliches Mittel gegen die Wanzen.

4 Loth Ungt. Neapolit. und
2 = Kiehnöl,

werden zusammen zu einer dünnen Salbe gerieben, und diese mittelst einer Feder in die Ritzen der Bettstellen und die Fugen der Wände und des Holzes damit bestrichen, welches die Wanzen sammt ihrer Brut tödtet.

---

§. 75.

Ratten und Mäuse zu vertilgen.

Zerreibe 3 alte Semmeln und vermenge dies mit:

1/4 Quart Mehl, und
2—4 klaren Melis.

Dieses vermische man mit:

1 Theelöffel voll Essig und
2—4 Loth gebratenen Speck.

Dann werden 4—6 Loth pulverisirter ungelöschter Kalk, kurz vor dem Gebrauche dieses Mittels, darunter gerührt, und so an die von Ratten und Mäuse besuchten Orte gesetzt.

---

§. 76.

Vertilgung der Maulwürfe.

Man zerstöre ihre Aufwürfe, und thue in die Mitte der Löcher 1 Löffel voll pulverisirten ungelöschten Kalk.

---

§. 77.

Das Korn auf den Kornböden von allerlei Würmern zu befreien.

Die Getreidehaufen werden einigemal mit starken Kornbranntwein besprengt, (wobei man auf jedes Malter 1 Maaß oder pr. Quart rechnet) und sodann untereinander gearbeitet, worauf man Schindeln in die Haufen steckt, letztere an ihrem äußersten Rande mit einem Borstbesen von allem Staube befreit und sodann mit einem starken Pinsel den Boden dicht am Getreide mit frischen Theer bestreicht, so werden bald, sowohl die eingesteckten Schindeln als der Theerkreis voller Würmer sein, welche erstere man in einem Zuber mit

Wasser abstreift und so tödtet, von letzterem aber mit Schaufeln zusammenstößt und so vernichtet.

Braucht man beim Aufschütten des Getreides die Vorsicht, in jedem Getreidehaufen eine Menge Erlen-Zweige einzulegen, welche ein herrliches Schutzmittel gegen die Würmer sind.

Der Theerkreis um die Getreidehaufen hält durch seinen starken Geruch auch die Mäuse ab.

---

§. 78.

Mittel gegen die Erdflöhe, Raupen, Schnecken, Regenwürmer, Neffen u. dgl. m.

Koche zusammen:

1/4 Pfd. Taback,
1 Hand voll Wermuth,
4 Loth Zittwersaamen, und
1 „ Rindsgalle.

Mit diesem Absude besprenge man entweder die Pflanzen, oder Sägspähne, Asche, Gras oder dergl. Dinge feucht, und bestreue hiermit die Beete. Das Abkochen kann einige Male wiederholt werden.

Um vorzüglich werthvolle Pflanzen sowohl gegen allerlei Ungeziefer, als auch gegen die rauhe Witterung beim Keimen und frühem Wachsthume zu schützen, mache man Papierrollen, etwa vom Umfange

eines Doppelthalers, verschließe dieselben an dem einen Ende, und fülle sie dann über zwei Dritttheile mit guter Baumerde an, lege dann in jede Rolle einen gekeimten Gurken-Kürbiskern, oder was man sonst hineinpflanzen will, und setzt die Rolle in die Erde an den Ort, wo die Pflanze fortwachsen soll. Dabei wird die Rolle nicht tiefer in die Erde gesetzt, als sie inwendig mit Erde angefüllt ist.

Um das Erfrieren des Wintersallats zu verhüten, pflanze man denselben auf ähnliche Bänke, wie sie durchs Anhäufen bei Kartoffelpflanzen gemacht werden.

---

§. 79.

Mittel, die Stubenfliegen zu tödten und zu vertreiben.

Man löse:

$1/2$ Loth Quassia-Extract, in

$1\,1/2$ Pfd. heißem Wasser auf,

und mische etwas Zucker oder Syrup darunter, schütte diese Flüssigkeit auf Teller, und stelle diese im Zimmer umher.

Oder: man reibe getrocknete Kürbisblätter zu Pulver, räuchere die Zimmer damit.

---

§. 80.

Die Schmeißfliegen im Sommer von allem Fleische abzuhalten.

Man reibe das Fleisch mit dem bekannten Sallate Suppenkraut-Dragun ab; wodurch es zugleich einen angenehmen Geschmack erhält.

---

§. 81.

Gegen die Maden.

Um die Käse vor Maden zu schützen, braucht man nur Johanniskraut (hybericum) zwischen sie zu legen.

---

§. 82.

Mittel, die Flöhe in Stuben und bei Kettenhunden zu vertreiben.

Zwei Sperlinge mit verschnittenen Flügeln sind hinlänglich, ein großes Zimmer von Flöhen zu befreien.

Auch verschwinden dieselben, wenn man rein abgewaschene Queckenwurzeln mit trocknen Saturey- und Kalmusblättern gröblich zerstößt, zusammen vermengt, und so unten in die Betten legt.

Man lege in die Häuser der Kettenhunde, (welche ungemein viel von diesem Ungeziefer leiden,) zu deren Lagerstatt, des Strohes, frische Quecken, und wenn

diese anfangen trocken zu werden, durch frische ersetzt, so liegt der Hund im Sommer zugleich kühl und ruhig.

§. 83.

Alle Heimchen und Ameisen, sowie auch die Feuerwürmer (Schwaben genannt), aus Zimmern und Häusern gänzlich zu vertreiben.

Recept: 1/4 Pfund Scheidewasser,
6 Loth ungelöschten Kalk,
1 Rindsgalle,
1 Loth Grünspan, und
1/4 Pfund Fischthran.

Den klaren Kalk und Grünspan thue mit einander vermengt in einen Topf, gieße das Scheidewasser darauf, rührt diese Masse so lange um, bis der Kalk gelöscht ist, worauf man es mit dem Uebrigen vermischt. Mit dieser Flüssigkeit streicht man mittelst der eingetauchten Fahne einer Feder in die Spalten und Ritzen, wo sich genanntes Ungeziefer aufhält, und es wird solches in kurzer Zeit getödtet sein.

§. 84.

Korn vor der Verunreinigung der Katzen zu schützen.

Setze einen, etwa 3 Fuß im Gevierte haltenden Kasten, mit Sande angefüllt, zwischen die Fruchthaufen,

so wird der Sand, nicht aber die Frucht, verunreinigt werden.

§. 85.

Die erfrornen Glieder gänzlich zu heilen.

Man nehme ein Stück ungesalzenen Speck, bestecke ihn dicht mit Hafer und halte ihn so lange über ein brennendes Licht, bis der Speck zu brennen anfängt, worauf man ihn in ein Gefäß tröpfeln läßt, rührt die hieraus entstandene Salbe um, bestreicht mit derselben ein leinenes Läppchen und legt dasselbe auf das erfrorene Glied. Das Auflegen wird nach Umständen (d. h. je nachdem der Frost alt ist) öfters am Tage wiederholt. Die Heilung erfolgt bald, sicher und dauerhaft, sowohl bei Menschen als Thieren und in den hartnäckigsten Fällen.

§. 86.

Bereitung des türkischen Wunderbalsams.

Man kocht in einem glasirten Topfe $^3/_4$ Stunden lang, ganz gemächlich (daß es nicht übersiede):

$2^3/_4$ Pfund Baumöl,
$^3/_4$ = weißes Harz,
$^3/_4$ = gelbes Wachs,
$^3/_4$ = foenum graecum (pulverisirt), und
2 Loth klaren, reinen Terpentin.

Während dem Kochen rührt man Alles fleißig um, läßt es sodann durch ein leinenes Tuch laufen, und thut, unter gelindem Kochen, noch folgende Oele hinzu, als:

4 Loth Rosmarinöl,
2 = Terpentinöl,
2 = Balsamöl, und
1 = Krausemünzöl.

Sodann wird das Ganze auf einem Kohlenfeuer noch 1/4 Stunde, ohne es zum Kochen kommen zu lassen, umgerührt, und sobald die Hitze nachgelassen hat, und ehe es anfängt starr zu werden, wird noch dazu gegossen:

2 Loth indianischer Balsam,

und Alles so lange gerührt, bis es kalt ist.

Dieser Balsam hält sich in steinernen Töpfen, mit Blase verbunden, jahrelang.

Es beweiset sich dieser Balsam kräftig bei allen frischen Wunden, die man aber ja gut ausbluten lassen muß, weil der Balsam sehr schnell zuheilt. Er äußert seine Wirksamkeit an verschiedenen Gliedern, welche durch eine Kontusion leiden, wenn er auf der leidenden Stelle zweimal warm eingerieben wird. Schnelle Hilfe leistet er bei allen Brandschäden, auch sogar bei dem kalten Brande, wenn außer dem äußern Gebrauche täglich zweimal einer Erbse groß, eingenommen wird. Sogar heilet der äußere und innere

Gebrauch dieses Balsams, mit Laxativen und Blutreinigungen verbunden, den Krebsschaden, und man sollte daher diesen Balsam stets im Hause haben.

Bei seiner Anwendung wird derselbe alle 24 Stunden aufgelegt und am besten auf Rinds- oder Kalbsblase gestrichen, weil, wegen seiner Flüssigkeit, zu viel durch die Leinwand dringt, und so nutzlos verloren geht.

---

§. 87.

Wenn die Ader verletzt worden,

stoße man Regenwürmer mit Theer zu einer Salbe, und binde diese, lau gemacht, über; so ist den 4. Tag Alles heil.

---

§. 88.

Stichwunden,

heilt man, wenn man Ziegenmilch mit einer warmen Semmel kocht, diesen Brei möglichst warm auflegt, und die Wunde dann verbindet.

---

§. 89.

Leichte Art, die Wanzen aus den Bettstellen zu vertreiben.

Man lege in jede Ecke der Bettstelle, auch unter die Matratze, einen Bückling, so werden die Wanzen in kurzer Zeit fort sein.

§. 90.

Vergiftete Wunden bald zu heilen.

Nimm hierzu Quittensaft, streiche dasselbe auf ein Stückchen Leinwand, lege dies auf die Wunde und wiederhole dies täglich 2 Mal.

---

§. 91.

Polirten Stahl von Rostflecken zu befreien.

Den rostigen Stahl öfters mit Oleum tartari bestrichen und nach einer Weile mit Flanell abgerieben, reinigt den Stahl von allem Roste.

---

§. 92.

Bereitung eines guten Porzellain-Kittes.

Thue pulverisirten ungelöschten Kalk in etwas geschlagenes Eiweiß, trage es rasch zwischen die gebrochenen Enden und lasse es 8—14 Tage stehen. Dann kann das Geschirr wieder in Gebrauch genommen werden.

Oder fein geriebenen Bleiweiß mit Oelfirniß zu einer steifen Masse gemengt, die beiden Theile des zerbrochenen Geschirres damit bestrichen und fest zusammen gebunden, ist ebenfalls, wenn man das gekittete Geschirr erst recht trocken werden läßt, sehr haltbar. Auch kann dieser Kitt in einem fest verschlossenen Kruge zu beliebigem Gebrauche aufbewahrt werden.

---

§. 93.

Schwarz auf 2 Pfund Wolle.

Dazu nimm 4 Loth fein ungarisch Kupferwasser und
4 = rothen Weinstein,
dies wird in Flußwasser gethan und nachdem alles gut aufgelöst ist, das Garn oder Zeug 1 Stunde darin beitzen lassen. Nun wird 1 Pfund Braunholz gut ausgekocht und für 1 Sgr. gestoßene Galläpfel dazu gethan, dann das gebeitzte Zeug hineingelegt, öfters angezogen, damit es nicht fleckig wird, 1 halbe Stunde darin kochen lassen und dann abgekühlt und gespült.

---

§. 94.

Maitrank.

Lieblicher und für Damen angenehmer bereitet man den Maitrank auch auf folgende einfache Weise: Man lege den frischen Waldmeister in ein Sträußchen gebunden eine halbe bis ganze Stunde in eine Terrine mit Rheinwein und Zucker. Auf 1 Flasche Wein wird etwa $1/4$ Pfund Zucker gerechnet.

---

§. 95.

Eier beim Kochen zu versuchen, ohne daß das Weiße heraus läuft.

Man drücke, wenn das Ei noch zu weich ist, in die Oeffnung einige Körner Salz und lege das Ei

abermals in's Wasser. Das Auslaufen wird auf diese Weise verhindert.

---

§. 96.

Kaviar zu bereiten.

Hierzu nimmt man den Rogen von Störfischen, welcher von allen seinen Faden gereinigt und mit Weinessig ausgewaschen wird. Dann wird er in ein Gefäß, welches mit Salz ausgestreut ist, gethan, Salz darüber gestreut, 3 Tage in dieser Sole stehen gelassen, dann auf ein Brett oder besser Darre auseinander gelegt, damit er etwas trockne, sodann in kleine Flaschen verpackt und gut zugespundet bis zum Gebrauche im Keller verwahrt.

---

§. 97.

Wolle braun zu färben.

Zu 2 Pfund Wolle oder Garn nimm $1/2$ Pfund rothen Sandel und für 1 Sgr. gestoßene Galläpfel, thue dieses in so viel Regenwasser, daß das Zeug bedeckt wird, thue, wenn die Brühe warm ist, das Zeug hinein und lasse es 1 Stunde langsam kochen. Dann wird dasselbe herausgezogen und in die Brühe für 2 Sgr. Vitriol gethan; wenn dieser geschmolzen ist, wird das Zeug noch ein Mal hineingethan, noch $1/4$ Stunde darin kochen lassen und dann abgekühlt und

gespült. Das Zeug muß beim Kochen stets untergetaucht und umgedreht werden, sonst wird es fleckig.

§. 98.

Das Brennmöl sparsam brennend zu machen.

Man lege die Dochte in Essig und trockne sie dann wieder, dann brennt das Oel viel sparsamer. Und thut man etwas Kochsalz in's Oel, so raucht es weniger.

§. 99.

Präservativ gegen die Cholera.

4 Loth Tormentill und
2 = Pimpenell

in $1/2$ Maaß reinen Kornbranntwein destilliren lassen, davon, sobald sich Diarrhoe einstellt, $1/2$stündlich 1 Eßlöffel voll (bei starken Naturen), bei schwächern einen guten Theelöffel voll, stellt sich Erbrechen ein, so wird ein kleiner Theelöffel voll Kampher=Spiritus jedesmal dazu gethan und eingenommen. Der Kranke muß in ein warmes Bett und in der Zwischenzeit starken Kaffee trinken. Im ersten Stadium dieser bösen Krankheit hat dies Mittel schon sehr viel gute Dienste gethan.

§. 100.

Gutes Augenwasser.

Kupferrauch, so viel als eine Wallnuß, und die

Schaale von für 6 Pf. Lorbeeren in $1/2$ Quart Fließwasser gethan und stehen lassen. Bei Entzündungen der Augen feuchte man dieselben täglich mehrere Male mit einem leinenen Läppchen an. Der Erfolg ist in den meisten Fällen gut.

---

§. 101.

Billige Waschseife zu bereiten.

Hierzu verbrenne das bekannte Farrenkraut, nimm die Asche sorgsam zusammen in einen Tiegel oder eine Schüssel, feuchte dieselbe mit Wasser so an, daß sich Kugeln daraus formen lassen, diese dann getrocknet, ersetzt die Stelle guter Seife.

---

§. 102.

Himbeer-Essig.

Zu 1 Pfund Himbeeren, welche zerdrückt und in eine Flasche gethan werden, thue man 1 Maaß Weinessig, pfropfe die Flasche gut zu und stelle dieselbe 8 Tage an die Sonne, dann den Abguß in kleine Flaschen filtrirt, giebt, mit Zucker und Wasser versetzt, ein labendes Getränk im Sommer und auch für Kranke.

---

§. 103.

Kräuter-Essig.

In eine Flasche mit 2 Maaß oder Quart Weinessig thue man eine

kleine Handvoll Diagum,
" " Lavendel,
" " Melisse,
" " Basilikum,
" " Rosmarin mit etwas Citronensaft angefeuchtet, ferner etwas lange Nelken und Muskatblüthe. Die Flasche wird gut zugepfropft und an die Sonne oder einen warmen Ort gestellt; nach etwa 10—14 Tagen wird dieser Extract durch Löschpapier filtrirt und zu sauren Saucen oder Ragouts verwendet.

---

§. 104.

Grüne Erbsen und Bohnen im Winter frisch genießen zu können.

Junge Schooten werden ausgebohnt, dann zerläßt man frische Butter, und wenn dieselbe steigt, die Erbsen zugethan und läßt sie darin kochen bis sie etwas krauß werden. Dann thut man sie in Blechbüchsen, läßt sie erkalten und vom Klempner zulöthen, dann werden diese Büchsen in Wasser gelegt und noch eine Stunde gekocht. Nun bewahrt man sie an einem trocknen Orte auf und wendet die Büchsen von Zeit zu Zeit um, so, daß das unterste Ende zu oben kommt. Bei Zubereitung werden die Büchsen mit einem glühenden Plattstahl, welcher etwa 1 Stunde auf den Deckel gelegt wird, so daß das Blei schmilzt, geöffnet,

läßt die Erbsen in Fleischbrühe noch $^1/_2$ Stunde kochen und thut dann, wie bei frischen, Semmelkrume, Petersilie und etwas Zucker dazu, so sind sie den frischen Erbsen vollständig gleich.

Grüne Bohnen werden auf gleiche Art zubereitet und aufbewahrt.

Inhalt.

Erste Abtheilung.

Getränke.

I. Kalte Getränke.

A. Liqueure ꝛc.

B. Die Biere.

C. Kühlende Getränke.

D. Dessert-Weine.

E. Die beliebtesten warmen Getränke.

Druck von Alexander Wiede in Leipzig.

Amerikanische Reichthums-Quelle 201 erprobte und bisher geheimgehaltene Mittel und Recepte

Leipzig 1851